

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

5月21日(火)

きょうのもりつけ

かん
ぶどう寒

おかやま すし
岡山ばら寿司



ぎゅうにゅう
牛乳

とりにく じる
鶏肉とかまぼこのすまし汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう 今日はおかやまけん きょうどりょうり 岡山県の郷土料理です。おかやま すし うみ
の幸と山の幸をふんだんに使い、すめし ぐ ま うえ
に具を散らした豪華な“ちらし寿司”です。これは、かつ
て岡山藩主が出した俵約令『食膳は一汁一菜とする』にたい
して、しょみん ち え ぐ の す し めし いっさい
庶民の知恵でいろいろな具を乗せた寿司飯を「一菜」
とし、しるもの そ いちじゅういっさい
それに汁物を添えて“一汁一菜”としたという言う
ことです。ぐ はい りょう おお ひとしな
具がたくさん入っていて量が多めですが、一品
のなか た もの つか えいよう
の中にたくさんの食べ物が使われていて、いろいろな栄養
がとれます。しっかりと食べましょう！

きょう 今日 し ば のうさんぶつ ながみ だいこん なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 和ファームより大根、中野農園より小松菜です。