

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

6月6日(木)



ぎゅうにゅう
牛乳

“ね”のねぎには
本来、下仁田ねぎ
を使います。

こしね汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう にち ねんせい いどうきょうしつ い ぐんまけん
今日は19日から6年生が移動教室で行く“群馬県の
きょうどりょうり じる か なまえ しるもの
郷土料理”です。“こしね汁”はちょっと変わった名前の汁物
ですが、ぐんまけん とみおかし きょうどりょうり
群馬県富岡市の郷土料理です。“こしね”とは、「こ
んにゃく」のこ、「しいたけ」のし、「ねぎ」のねと、その
とち とくさんぶつ かしらもしるもの なまえ
土地の特産物の頭文字をとってつけられた汁物の名前
で、とんじる しるもの ぶたにく じょうしゅうぶた とくさんぶつ
豚汁のような汁物で、豚肉も上州豚が特産物の1つ
です。また、じょうしゅうどり つか じょうしゅう
上州鶏を使った“上州きんぴら”もよく作
られている料理です。その他、まいたけ まいたけ
舞茸ごはんの舞茸などの
とくさんぶつ と い ぐんまけん
特産物を取り入れたメニューになっています。群馬県の
とくさんぶつ し あじ た
特産物を知り、よく味わって食べてください。

きょう じ ばのうさんぶつ なごみ だいこん
今日の地場農産物 和ファームより大根です。