

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

11月29日(金)

あまに
さつまいもの甘煮

てづく にく
手作り肉まん

きゅうにゅう
牛乳

☆さつまいもは
にいがたけん どうかまち
新潟県 十日町
のうすいのうまん
白井農園から
届きました。

しる
汁ビーフン

ちよつと
メモ

きょう がつ にち にく ひ きょう ひ づ
今日、11月29日は“肉まんの日”です。今日の日付け
が『いい(11)にく(29)』と読み、冬の寒さが本格的に
なるこの時期に、ホカホカの肉まんを食べて身体も心も
あたため ぬが こ せいいてい
温めてもらいたいという願いを込めて制定されました。そ
こで、“手作り肉まん”を取り入れました。今日の肉まんは、
こくさんこむぎこ くわ はっこう つく かわ
国産小麦粉にドライイーストを加え、発酵させて作った皮
に、肉あんを包み、蒸して作った“本格的な手作り肉まん”
です。発酵させた皮(生地)に、ひとつひとつ肉あんを包ん
で、時間と手間をかけて作りました。皮の味もよくわかるよ
うに、しっかりよくかんで、味わって食べましょう。

きょう じ ば のうさんぶつ なかののうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。