

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん  
令和6年

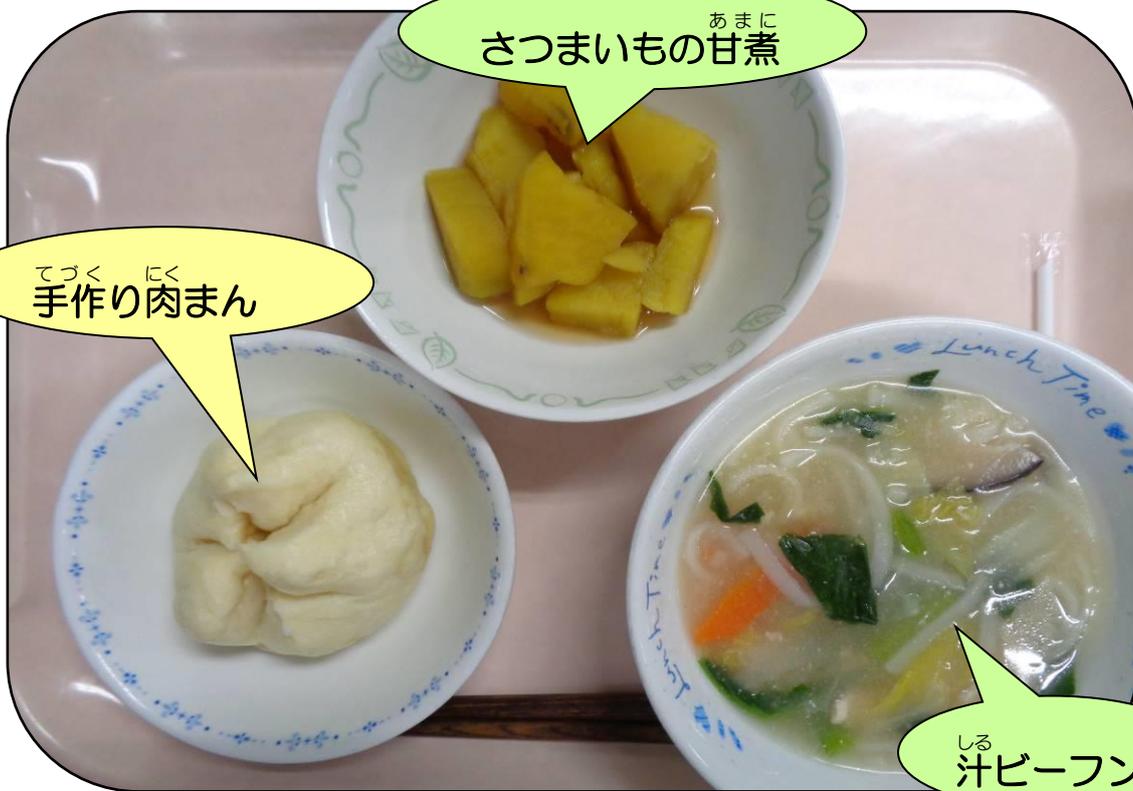
11月29日(金)

# きょうのもりつけ



ぎゅうにゅう  
牛乳

☆さつまいもは  
新潟県 十日町  
の臼井農園から  
届きました。



あまに  
さつまいもの甘煮

てづく にく  
手作り肉まん

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、ふゆ さむ ほんかくてき  
冬の寒さが本格的に  
なるこの時期に、じき にく き た からだ ころも  
ホカホカの肉まんを食べて身体も心も  
あたため  
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、てづく にく と い きょう にく  
“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、にく つつ む つく ほんかくてき てづく にく  
肉あんを包み、蒸して作った“本格的な手作り肉まん”  
です。はっこう かわ きじ にく つつ  
発酵させた皮(生地)に、ひとつひとつ肉あんを包ん  
で、じかん てま つく かわ あじ  
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、あじ た  
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。