

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

12月10日(火)

こぎょ てん
湖魚の天ぷら ※3年生は3尾、4～6年生は5尾

しょいめし



ぎゅうにゅう
牛乳

こうじる
お講汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう しがけん きょうどりょうり しがけん びわこ
今日は“滋賀県の郷土料理”です。滋賀県といえば琵琶湖
ゆうめい びわこ と こぎょ つか りょうり
が有名ですが、その琵琶湖で獲れる『湖魚』を使った料理に
“湖魚の天ぷら”があります。湖魚には、小あゆ、いさざ、
わかさぎなどがありますが、きょう つか てん
今日はわかさぎを使って天ぷ
らにしました。“しょいめし”とは、しょうゆを使って炊い
たごはんという意味で、い み むかし まつ た
たごはんということで、昔はお祭りなどに出されていたこ
とから『わっしょい』の『しょい』をかけて名づけられた
そうです。また、こうじる こほくちほう ふる てら
“お講汁”は湖北地方で古くからあるお寺
の行事の際に振る舞われるおみそ汁です。ぎょうじ さい ふ ま しる しがけん りょうり
滋賀県の料理を
し あじ た
知り、味わって食べましょう！

きょう し ば のうさんぶつ つづきいさおのうえん はくさい
今日の地場農産物 都築 勲 農園より白菜です。