

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和7年

3月11日(火)

きょうのもりつけ

くき
茎わかめのきんぴら

さけ えだまめ
鮭と枝豆のごはん

ひつつみ



ぎゅうにゅう
牛乳

ちよつとメモ

きょう ひがしにほんだいしんさい ひ いま ねんまえ きょう
 今日(きょう)は“東日本大震災の日”です。今(いま)から14年前(ねんまえ)の今日(きょう)、
 ひがしにほんだいしんさい お じっかん てきごと
 東日本大震災(ひがしにほんだいしんさい)が起こり(お)ました。みなさんには実感(じっかん)のない出来事(てきごと)
 だ(おも)と思います。そこで給食(きゅうしょく)では、この大きな災害(おお)を忘(わす)れるこ
 とがない(とく)ように、特に被害(ひがい)の大き(おお)かった県(けん)の郷土料理(きょうどりょうり)を取り入
 れて(ことし)います。今年(いわたけん)は“岩手県(いわたけん)の郷土料理(きょうどりょうり)”です。“ひつつみ”
 は岩手県(いわたけん)の伝統食(でんとうしょく)です。「引(ひ)っ摘(つ)む」から転(てん)じた方言(ほうげん)で、その
 な とお こむぎこ みず ね きじ て なべ い
 名(な)の通り(とお)、小麦粉(こむぎこ)を水(みず)で練(ね)った生地(きじ)を手(て)でちぎ(て)っては鍋(なべ)に入れ、
 じもと いっしょ なべりょうり こむぎこ さんち
 地元(じもと)でとれたもの(いっしょ)と一緒に(なべりょうり)いただく鍋料理(こむぎこ)です。小麦粉(さんち)の産地
 いわたけん だいひょうてき かていりょうり あじ
 でもある(いわたけん)岩手県(だいひょうてき)の代表(かていりょうり)的な家庭料理(あじ)です。よく味(あじ)わいながら、
 お さいがい かんが きかい
 いつ起(お)こるかわからない(さいがい)災害(かんが)についても考(きかい)える機会(きかい)にしてく
 ださい。きょう じ ばのうさんぶつ なかのうえん こまつな たかだのうえん なましいたけ
 今日(きょう)の地場農産物(じばのうさんぶつ) 中野農園(なかのうえん)より小松菜(こまつな)、高田農園(たかだのうえん)より生椎茸(なましいたけ)です。