

# ご飯 豆腐の味噌焼き きんぴらごぼう 五目汁 牛乳

きんぴらごぼうは、江戸時代に流行した『日々徳用儉約料理角力取組』で、精進料理部門の小結（上から3番目）としても記載されています。金平のもととなっているのが、江戸時代に流行した古浄瑠璃「金平浄瑠璃」の主人公の坂田金平です。昔話「金太郎」の息子さんだそうです。この坂田金平を演じる役者の髪型がごぼうの細切りに似ていたというのが由来という説が有力だそうです。

歯ごたえも魅力のごぼうですが、給食では食べやすくやわらかめに炊いてあります。よく噛んで食べましょう。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？  
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？  
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

**二学期も残さず食べよう!!**

◎今月の給食目標◎

「感謝の気持ちを持って食べよう」