

今日の給食

5月21日 火曜日

じゃじゃ麺  
がんづき

かきたま汁  
牛乳

盛岡の「じゃじゃ麺」は、わんこそば、冷麺と並んで、盛岡三大麺と言われます。麺は中華麺ではなく、じゃじゃ麺用の平打ちうどんか、うどんのような独特の麺に、特製の肉みそときゅうり、ねぎをかけ、好みによってラー油等をかけて食べます。

「がんづき」は、岩手県や宮城県を中心とした東北地方で、農作業の合間のおやつとして食べられていたという郷土料理です。まるく蒸されたがんづきの上にちらばる黒ゴマを、月と雁の姿になぞらえ、雁月（がんづき）と呼ぶようになったという由来があります。



みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎

「食事の衛生について気を付けよう」