



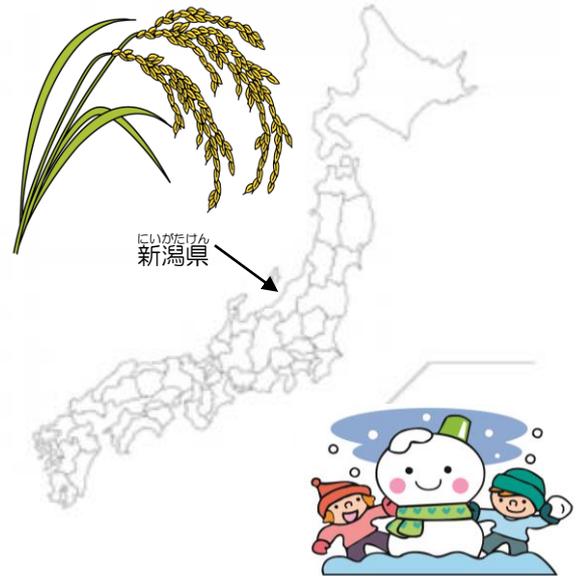
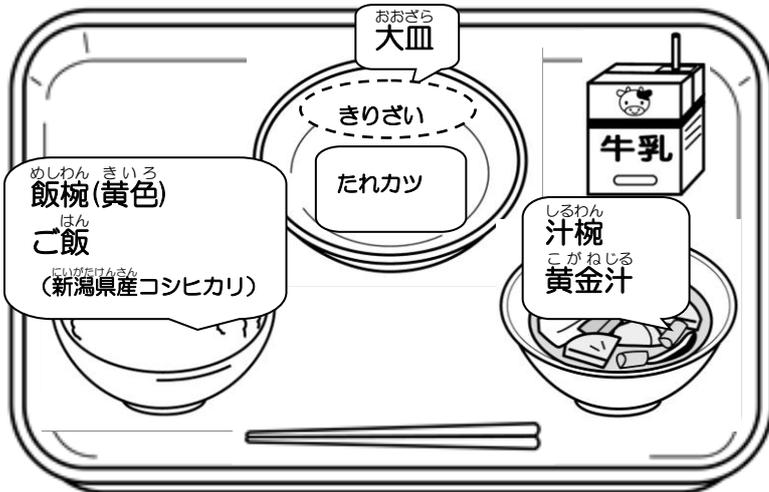
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちかようび
令和6年1月23日 曜日

にほんあじ 日本味めぐり

にいがたけん 新潟県



あす ねんせい
明日から、5年生は、ホワイトスクールで新潟県へ出発ですね！
そこで、今日は、新潟県産の「コシヒカリ」を使ったご飯に、新潟県
の郷土料理のたれカツ、きりざい、黄金汁を合わせた献立です。

たれカツは、ソースではなく、醤油ベースの甘辛いたれがかかっ
たカツです。豚肉と鶏肉、どちらもありますが、今日は鶏肉です。
新潟県産のお米を使ったご飯に乗せると、たれカツ丼になります。

きりざいは、細かく切った野菜と納豆を和えたものです。「きり」
は切ること、「ざい」は野菜の菜の意味です。

黄金汁は、豊作祝いとして作られている料理で、たっぷりの野菜
と打ち豆(つぶした大豆)や竹輪などが入った汁物です。

新潟県の味を楽しんでくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
牛乳 人参 きゅうり 船橋市産→小松菜 長葱

