

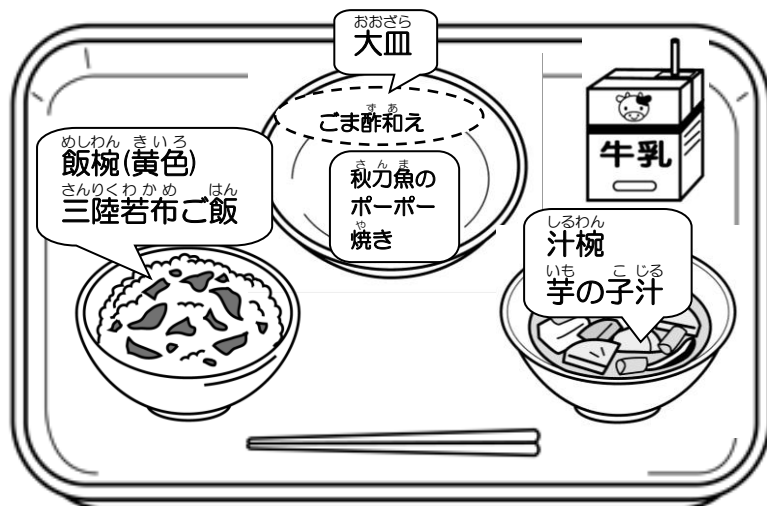


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和6年3月11日月曜日

きょう ひ 今日は「いのちの日」



さん ま や 秋刀魚のポーポー焼き



さん ま み まる や りょうり さん ま
秋刀魚のすり身を丸めて焼いた料理。秋刀魚
すみび や あぶら お
を炭火で焼くとき、脂が落ちてポーポーと
ほのお ゆらい なまえ
炎がたったことに由来した名前だそうです。

いも こじり 芋の子汁



きょう とりにく つか
今日は、鶏肉を使った
しょうゆあじ
醤油味のものですが、
ぎゅうにく ふたにく つか
牛肉や豚肉を使っ
り、みそ味だったり…色
あじ いろ
んなレシピがあります。

きょう ひがしにほんだいしんさい まる ねん た ひ いのち
今日で東日本大震災から、丸13年が経ちました。この日は命の
とうと し い み こ ひ
尊さを知ろうという意味を含めた「いのちの日」でもあります。

ひ さいち す な かっき と もど まえ む
被災地には、住み慣れた活気あるまちを取り戻そうと、前向きに
つづ かたがた
がんばり続けている方々が、たくさんいます。

きょう きゅうしょく かたがた たい おうえん き も いちにち
今日の給食は、そんな方々に対する応援の気持ちと、一日でも
はや ふっこう ねが こ とうほくちほう こんだて
早い復興への願いを含め、東北地方にちなんだ献立にしました。

さんりくわかめ はん いわてけん みやぎけん さんりくおき と わかめ つか
「三陸若布ご飯」は、岩手県や宮城県の三陸沖で採れた若布を使
っています。

さん ま や ふくしまけん きょうどりょうり
「秋刀魚のポーポー焼き」は、福島県の郷土料理です。

いも こじり とうほくかくち さといも つか きょうどりょうり
「芋の子汁」は、東北各地にある、里芋を使った郷土料理です。

とうほく とくさんぶつ きょうどりょうり あじ
東北の特産物や郷土料理を味わってくださいね。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう にんじん だいこん しょうが
米 牛乳 人参 大根 生姜

ふなばししさん こまつな ながねぎ
船橋市産→小松菜 長葱

