



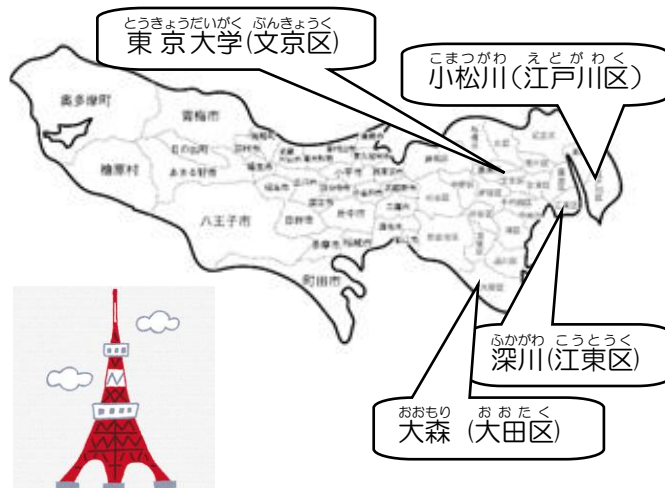
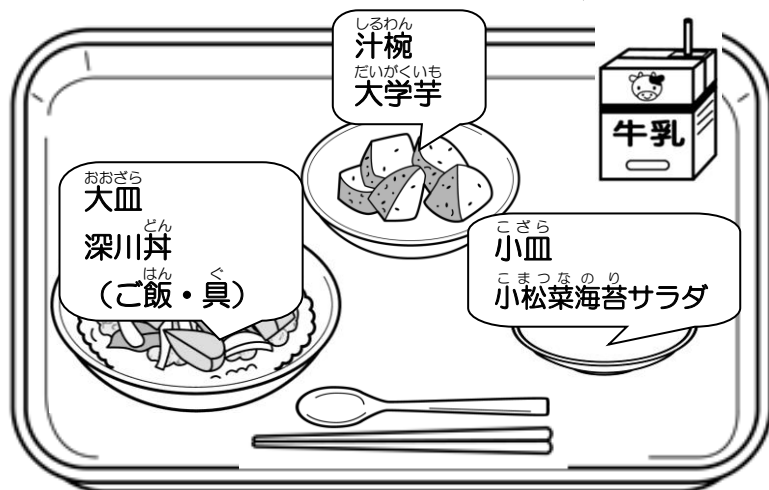
きゅうしょくニュース



きょう ねんせい どうきょうほうめん こうがいがくしゅう い
今日は、6年生が、東京方面へ校外学習に行っているので、
きゅうしょく どうきょう りょうり と
給食でも、東京にちなんだ料理を取り入れました！

れいわ ねん がつ にちきんようび
令和6年7月12日金曜日

にほんあじ とうきょうと 日本味めぐり「東京都」



ふかがわどん ふかがわ よ かい つか
深川丼は、深川めしとも呼ばれ、あさりやアオヤギなどの貝を使
こめりょうり ふる どうきょう ふかがわ こうとうく りょうし まかな めし
った米料理です。古くは、東京にある深川(江東区)の漁師の 賄い飯
はん かい しる りょうり
で、ご飯に貝をいれた汁をかける料理だったそうです。

きょう ぐ だ じる に たまご はん の
今日は、あさりなどの貝を出し汁で煮て、卵 とじにし、ご飯に乗
どんもの ほか た こ はん ほうほう
せる丼物にしましたが、他に、炊き込みご飯にする方法もあります。
こまつな え どじだい う こまつがわ いま えどがわく しゅうへん さいばい
小松菜は、江戸時代に生まれ、小松川(今の江戸川区)周 辺で栽培
されていたことから「小松菜」と呼ばれるようになったそうです。

おおもり おおたく むかし のり せいさん さか
また、大森(大田区)では、昔、海苔の生産が盛んでした。
だいがくいも どうきょうだいがく あかもん まえ そうざいや かんが
大学芋は、東京大学の赤門の前にあったお総菜屋さんが考 えた
りょうり だいがくせい あいだ にんき だいがくいも よ
料理で、大学生の間 で人気になったことから「大学芋」と呼ばれ
るようになったといわれています。

きょう きゅうしょく どうきょう りょうり あじ
今日の給食で、東京にちなんだ料理を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう たまご いも ふなばししさん こまつな み ば のり
米 牛乳 卵 さつま芋 船橋市産→小松菜 三つ葉 海苔