



きゅうしょくニュース

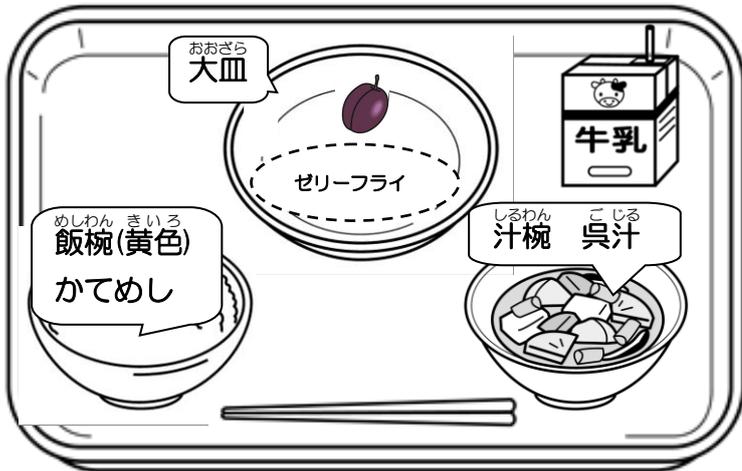
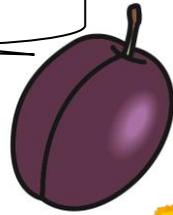


なま 生のプルーンが食べられるのは、いま じき 今の時期だけです！
にがて ひと 苦手な人も、ぜひ、一口は味わってくださいね。

れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年9月26日木曜日

にほんあじ
日本味めぐり

さいたまけん
埼玉県



きょう ちばけん となり さいたまけん きょうどりょうり と い
今日は、千葉県の隣、埼玉県の郷土料理を取り入れました♪
ここでクイズです。「ゼリーフライ」の名前の由来は何でしょう？

- ① ゼリーで作った料理だから
- ② 形が小判(銭)に似ていたから
- ③ 銭形さんという人が作ったから

…答えは②形が小判(銭)に似ていたからです。

「銭フライ」から変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったそうです。埼玉県行田市の郷土料理で、蒸したじゃが芋に、おからや野菜を混ぜ、油で揚げて作ります。

かてめしや呉汁も埼玉県の郷土料理です。(ロイロノートで紹介しています) 今日の給食で、埼玉県の味を楽しみましょう♪

☆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 ふなばししさん こまつな
米 牛乳 船橋市産→小松菜

