



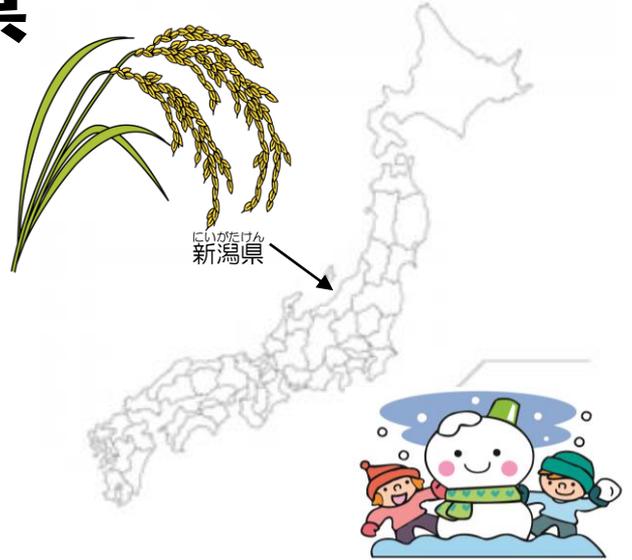
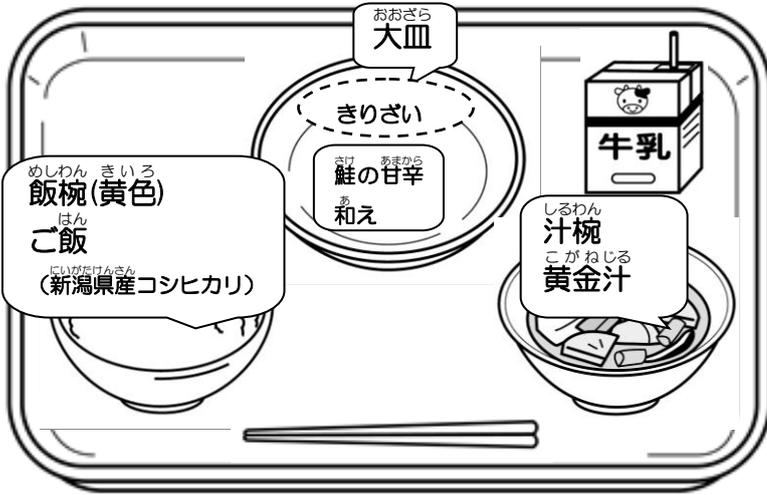
# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちかようび  
令和7年1月28日 火曜日

## 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  
にちなんだ食材や郷土料理を合わせた献立です。

にいがたけん さけ きょうどりょうり とく むらかみし  
新潟県には、鮭の郷土料理がたくさんあります。特に村上市は、  
「鮭のまち」と呼ばれ、古くから鮭を大切にしています。鮭のいの  
ちに敬意を払い、皮や骨まで残すことなく、一匹丸々使って料理を  
するそうです。今日は、鮭を油で揚げ、甘辛いたれで和えました。

「きりざい」は、細かく切った野菜と納豆を和えた魚沼地方の  
料理です。「きり」は切ること、「ざい」は野菜の菜の意味です。

「黄金汁」は、上越地方で豊作祝いとして作られています。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♪

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☆  
ぎゅうにゅう にんじん きゅうり ぶなばしさん こまつな ながねぎ だいこん  
牛乳 人参 きゅうり 船橋市産→小松菜 長葱 大根

