

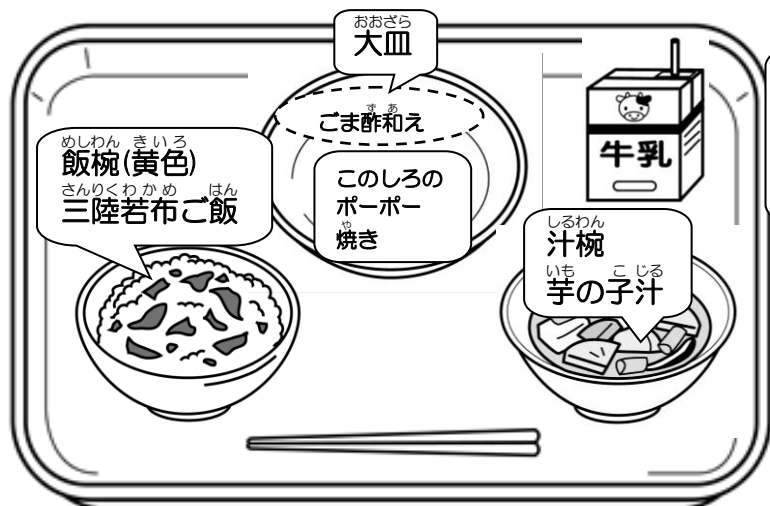


きゅうしょくニュース

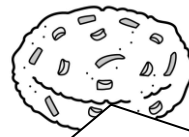


れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年3月11日 火曜日

きょう 今日「いのちの日」



ポーポー焼き



ほんらいは、秋刀魚のすり身を丸めて焼いた料理。
秋刀魚を炭火で焼くとき、脂が落ちてポーポーと炎がたったことに由来した名前だそうです。今日は船橋産のコノシロを使っています。

芋の子汁



今日は、岩手県産の鶏肉を使った醤油味のものですが、牛肉や豚肉を使ったり、みそ味だったり…色々なレシピがあります。

きょう 今日、ひがしにほんだいいしんさい 東日本大震災から、丸14年が経ちました。

いま やく まん せん にん かたがた ひなんせいかつ おく
今も、約2万7千人の方々が、避難生活を送っていて、住み慣れた
かっき かつき と もど まえむ つづ
活気あるまちを取り戻そうと、前向きにがんばり続けています。

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 とくほくちほう こんだて
早い復興への願いを込め、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。「ポーポー焼き」は、福島県の郷土料理です。「芋の子
じる とくほくかくち さといも つか きょうどりようり いも こ
汁」は、東北各地にある、里芋を使った郷土料理です。

きょう いのち とうと し いみ こ ひ
今日は、命の尊さを知ろうという意味を込めた「いのちの日」
でもあります。いのち とうと かんが とくほく とくさんぶつ
命の尊さについて考えながら、東北の特産物や
きょうどりようり あじ おも
郷土料理を味わってもらえたら…と思っています。

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 しょうが ふなばししさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 生姜 船橋市産→コノシロ 小松菜 長葱

