



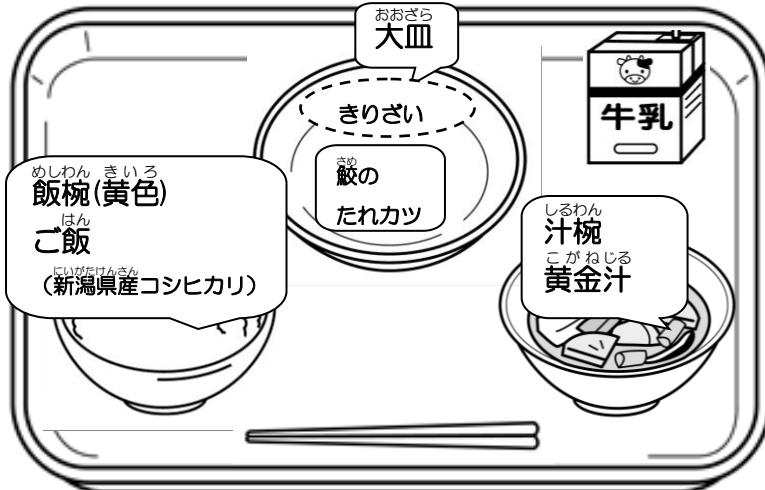
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか よう ひ
令和8年1月27日火曜日

にほんあじ 日本味めぐり

にいがたけん 新潟県



にいがたけん
新潟県



あす
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
の郷土料理を合わせた献立です。

たれかつは、ソースではなく、醤油ベースの甘辛いたれがかかったかつです。豚肉が基本ですが、今日はモウカサメを使ったたれかつです。ご飯に乗せると、たれかつ丼になります。

きりざいは、細かく切った野菜と納豆を和えたものです。「きり」は切ること、「ざい」は野菜の菜の意味です。

黄金汁は、豊作祝いとして作られている料理で、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♪

かいじんしょくきゅうしょくそくせんめいまきうかいじんちゅう
海神小給食総選挙開催中！5年生が参加できるのは今日
まで。ロイロノートのアンケートを取り出して、答えてね。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
牛乳 人参 きゅうり 大根

ちばけんさん たもの
だいこん ふなばししきん こまつな
船橋市産→小松菜

