

# ランチタイムだより



## 【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



もの  
あんにと豆腐

カップ



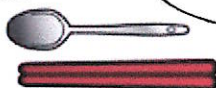
さけのチャンチャン焼き

大皿

ごはん  
のりのつくだに

わん

とりどせふうじる



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆  
食器の置き方は、このランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



きょう こんだて  
今日の献立  
1月20日(月)

しゅしょく (主食) ごはん+のりのつくだに (主菜) 鮭のチャンチャン焼き  
しるもの (汁物) とりどせふうじる (デザート) もも あんにんとうふ ぎゅうにゅう 牛乳

きょう ほっかいどう ちばけん きょうどりょうり  
今日は、北海道と千葉県の郷土料理です。

「鮭のチャンチャン焼き」は、北海道の石狩地方で作られてきた料理で、鮭と野菜にみそタレをかけて、蒸し焼きにしています。

この名前は、「チャツチャツと作れるから」「お父ちゃんが作るから」「焼くときに鉄板とヘラがチャンチャンとお音をたてるから」など、いろいろな由来があるそうです。

また「とりどせ」というのは、千葉縣市原市の郷土料理です。

ほんとう 本当は「鶏雑炊」と書いて「とりどせ」と読みますので、だし汁に鶏肉やごぼうを入れて、みそで味をつけ、そこにご飯を入れて雑炊にしたものです。

きょう 今日はそれをアレンジして、鶏の肉団子を入れた汁物にしてみました。

どちらも、昔から受けつがれてきた料理ですので、味わってみてくださいね！！