

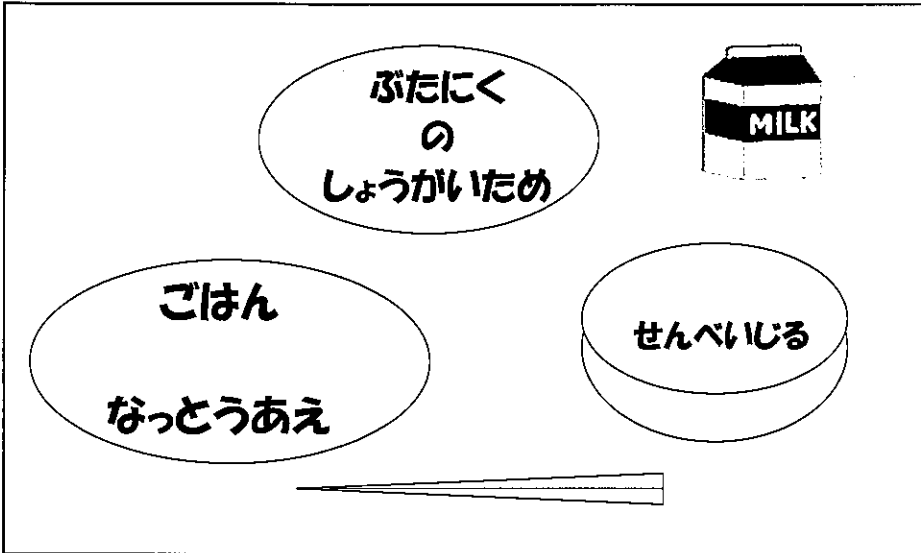
令和6年度

# ランチタイムだよ!



つるぎしよきょうしよくしよ  
鶴指小給食室

## ★ 10月1日(火) のもりつけ



## ★ 10月1日(火) の献立 こんだて

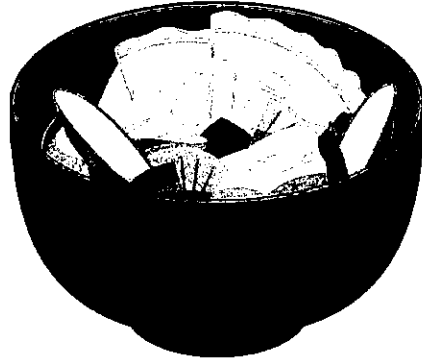
ごはん

ぶたにく しょうが あ  
豚肉の生姜和え

なっとう あ  
納豆和え

せんべい じゆ  
せんべい汁

ぎゅうにゅう  
牛乳



きょう 今日、『せんべい汁』についての はなし お話です。

あおもりけん 青森県から いわてけん 岩手県の きた 北の ちいき 地域にかけての きょうどりょうり 郷土料理です。

『せんべい汁』に つか 使われる なんぶ 【南部せんべい】は、

こめ お米の さいばい 栽培が きび 厳しい さむ 寒い ちいき 地域での ほぞんしよく 保存食でした。

【南部せんべい】は、こむぎこ 小麦粉・しお 塩・みず 水だけで つく 作られます。

きょうしよく 給食の なんぶ 【南部せんべい】は、シンプル シンプルな もの なのですが、

ほか 他にも ごま ごま・まめ 豆・いか イカなどが はい 入った せんべい せんべいも あ あります。

きょう 今日 か もよく か 噛んで い いただきます。