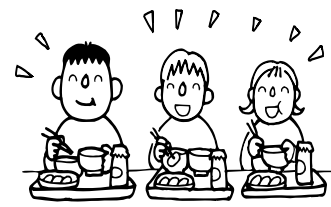


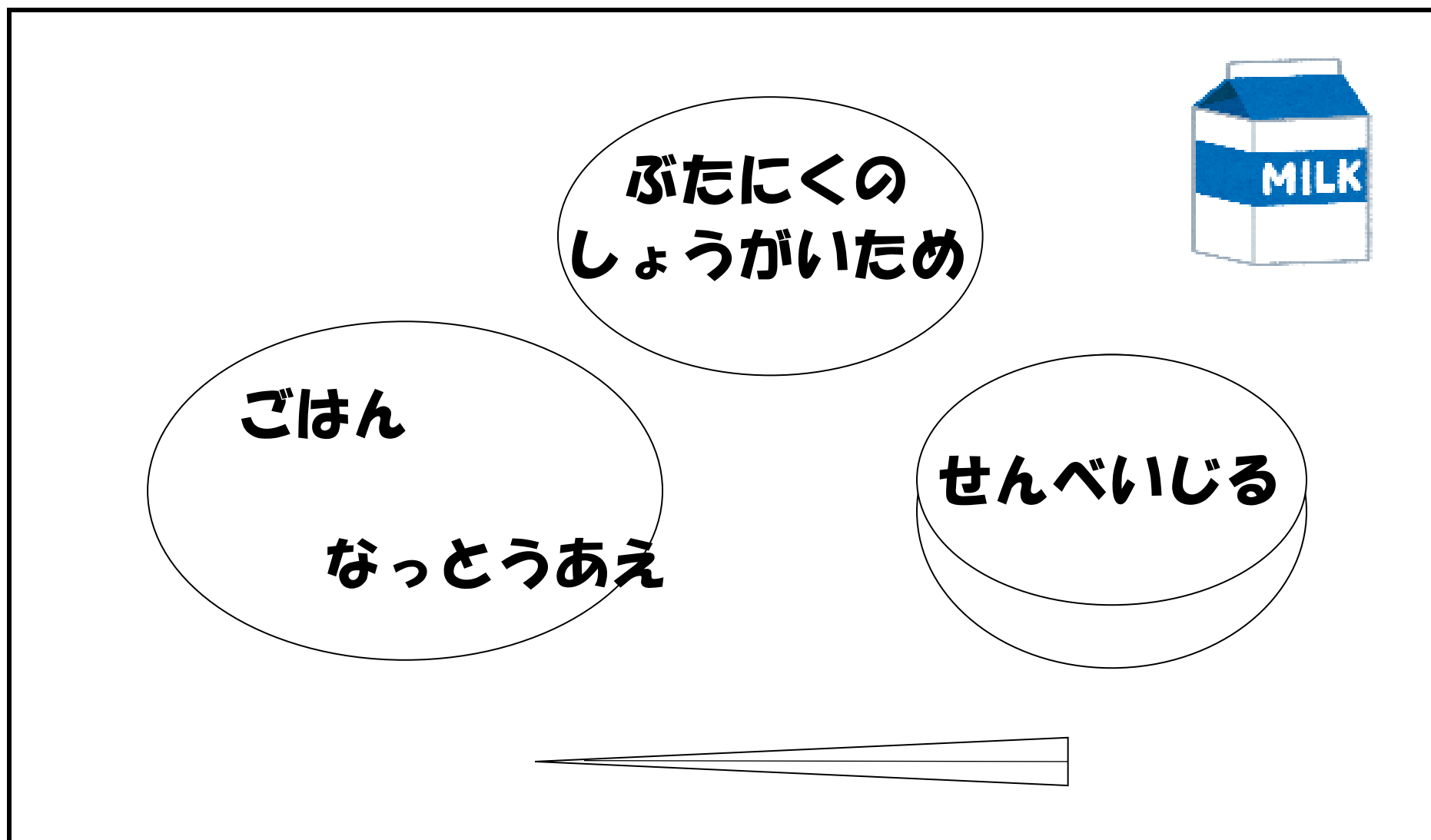
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月27日(月) のもりつけ



★ 10月27日(月) の^{こんだて}献立

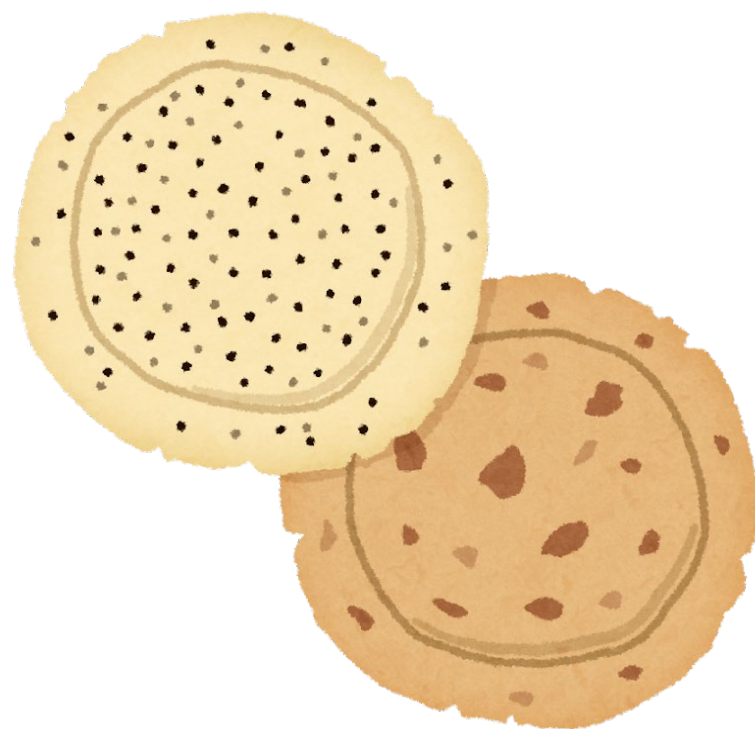
ごはん

^{ぶたにく}豚肉の^{いた}しょうが炒め

せんべい^{じる}汁

^{なっとう}納豆あえ

^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は、『せんべい^{じる}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 ^{きょうどりようり}郷土料理です。

『せんべい^{じる}汁』に使われる【南部^{なんぶ}せんべい】は、

^{こめ}お米の栽培が^{さいばい}厳しい ^{さむ}寒い^{ちいき}地域での ^{ほぞんしょく}保存食でした。

【南部^{なんぶ}せんべい】は、^{こむぎこ}小麦粉・^{しお}塩・^{みず}水だけで作られます。

^{きゅうしょく}給食の【南部^{なんぶ}せんべい】は、シンプルなものですが、

^{ほか}他にも ^{まめ}ごま・豆・イカなどが入ったせんべいも あります。

ぜひ、食感も^{たの}楽しんでください。