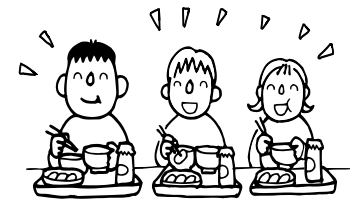


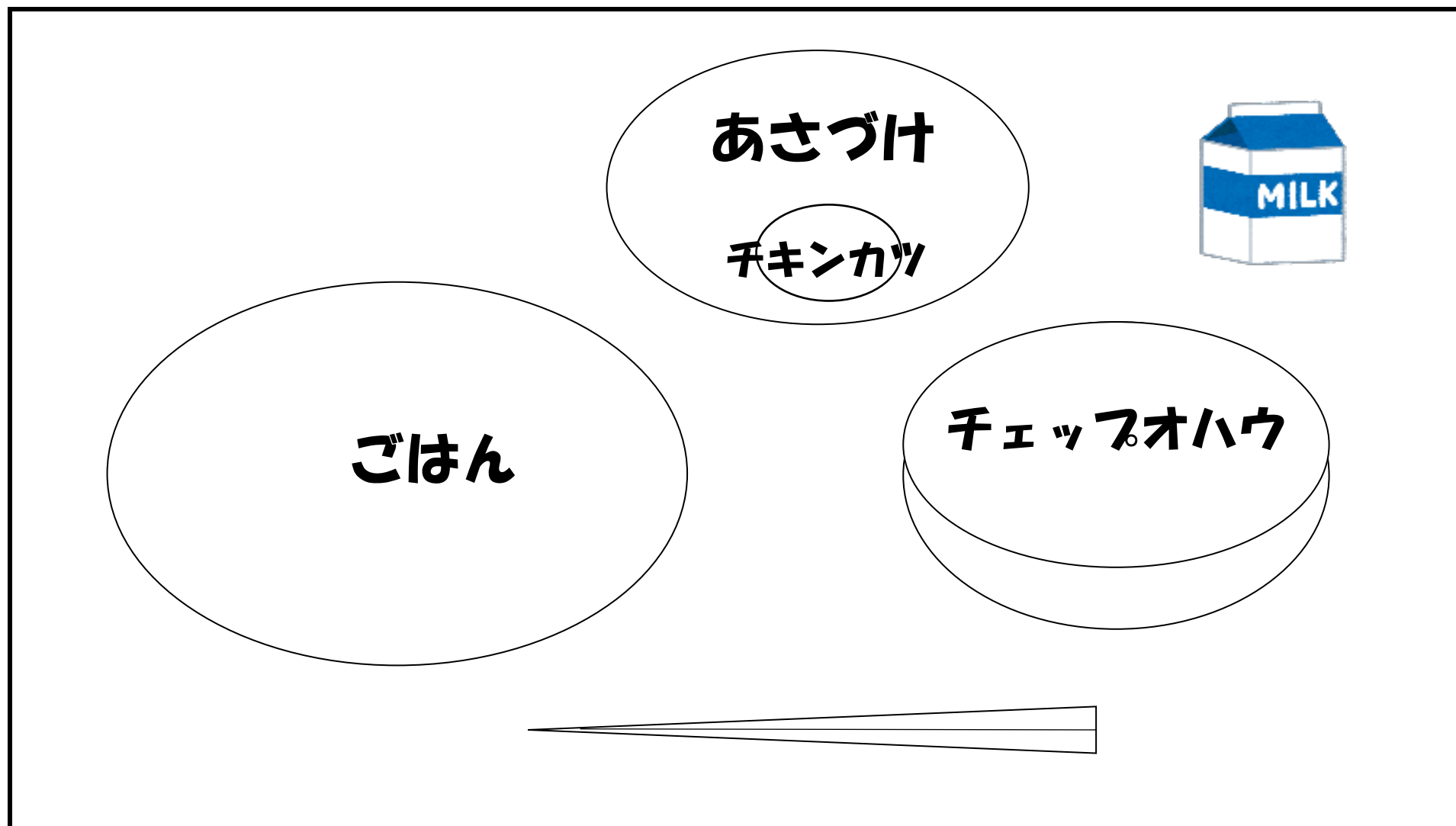
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさし しょうきゅうしょくしつ
鶴指小給食室

★ 11月25日(火) のもりつけ



★ 11月25日(火) の献立 こんだて

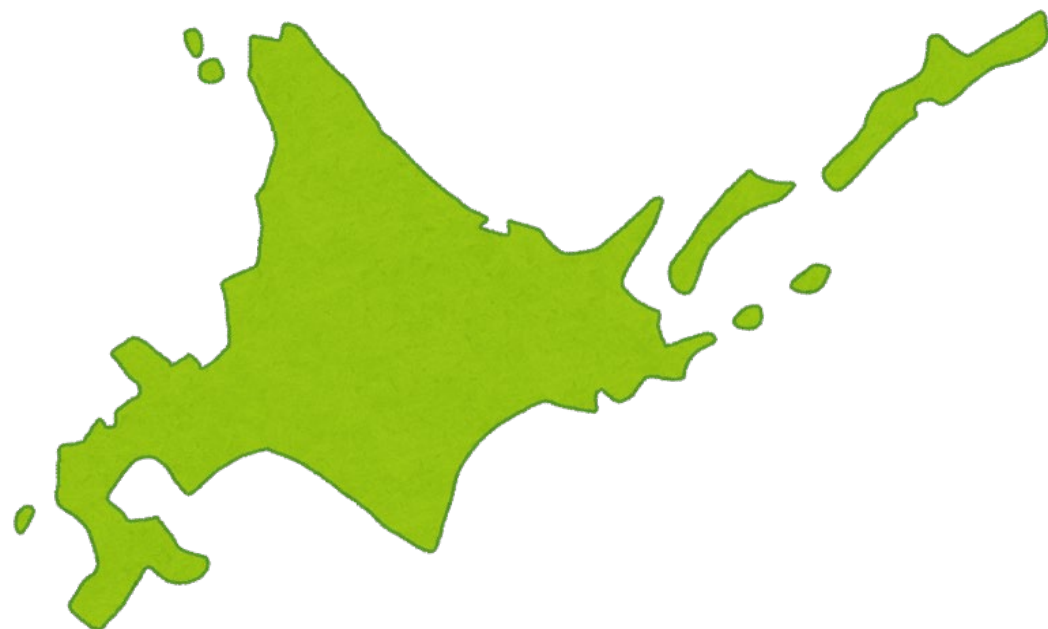
ごはん

チキンカツ

チェップオハウ

はくさい あさづ
白菜の浅漬け

ぎゅうにゅう
牛乳



きょう 今日、ねんせい 5年生の英語でえいご 学習した がくしゅう アイヌ民族の みんぞく 方々が かたがた 食べたとされる『チェップオハウ』についての はなし お話です。

『オハウ』は、アイヌの言葉で「汁」という意味です。

さけ 鮭は秋から冬にかけて、あき 手に ふゆ 入りやすく

きちょう 貴重な食材として しょうざい とても大切にしていたそうです。

きょう 今日の給食では味噌仕立てで みそした 作ってみました。

きょう 今日 か もよく噛んで あじ 味わっていただきましょう。