

12月13日(水)

ごもくひじきごはん・牛乳・いわしフライ・

きりたんぽじる・グレープフルーツ





きりたんぼじる

きょう きゅうしょくしつ
今日は給食室で「きりたんぼじる」をつくりました。

“きりたんぼ”はあきたけん きょうどりょうり
秋田県の郷土料理ですすりつぶしたごはんをちくわのよ
うにくしにつけてや焼いたもので、なべやしるものに入れてた
べられています。

もともとはさむ ふゆ そな
寒い冬に備えるためのほぞんしょく
保存食としてつくられていましたが、
いま こめ しゅうかく
今はお米を収穫する秋になると、きりたんぼをつくってた
食べるしゅうかん
習慣があります。

きょうしょく
今日の給食もよくかんでしっかり食べましょう🐱



きりたんぼは、いわ
お祝いごとのときによ
くた
食べられているそうです。ゆき
雪がたくさん
あきたけん
ふる秋田県では、なべにきりたんぼを
い た
入れて食べて、からだ あたた
体を温めます。

