

# きょうのこんだて

5がつ24にち

ごはん

がめに

かぼちゃのてんぷら

おひたし



## きょうのポイント

がめ煮

福岡県の代表的な郷土料理です。博多の方言で「がめくりこむ」(寄せ集めるの意味)が名前の由来とされています。お正月や精進料理で作ることが多い料理で、全国的には「筑前煮」とよばれていますが違いとしては本場のがめ煮で使う鶏肉は骨付きのものを使うそうです。給食では骨付き肉では作れないですが、ぜひ本場の味を食べてみたいですね。



# 5がつ24にち きょうのたべもの

