

きょうのこんだて

9がつ13にち

ごはん

ぎゅうじる

さわらのみそだれ

こまつなのおひたし



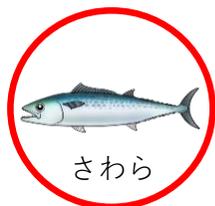
きょうのポイント

牛汁(山口県)

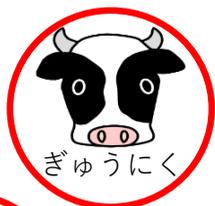
山口県の郷土料理で牛肉と里芋、大根、人参、こんにゃく、ごぼう、ねぎなどが入った汁物で、牛肉を炒めたあとに野菜を入れて煮込み、味噌で味をととのえます。豚汁に似ていますが、本場では「おもち」が入るのが特徴です。今回の給食では入っていませんが、山口県に行ったような気持ちで食べてみてくださいね。



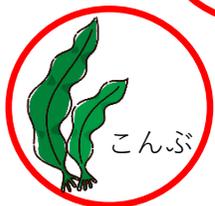
9がつ13にち きょうのたべもの



さわら



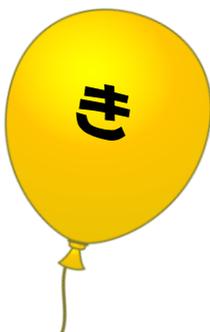
ぎゅうにく



こんぶ



みそ



さとう



ごはん



あぶら



さつまいも



はくさい



しろねぎ



ごぼう



にんじん



こまつな



あおねぎ



だいこん

