

<7月9日 木曜日>



きょう きゅうしょく こんだて
今日の給食の献立は

セルフとりのてりやきどん (ごはん・とりのてりやき)

そうへいじる いそあえ ^{ぎゅうにゅう}牛乳です。

きょう きゅうしょくひとくちばなし まいつき にち ^{しょくい}食育の日です。

^{がつ}7月の^{にち}19日は^{ぎゅうしょく}給食がない日なので、^ひ9日を^{このか}食育の日として
います。

^{ことし}今年の^{しょくい}食育の日は、^ひ日本各地の^{にっぽんかくち}郷土料理を^{きょうどりようり}紹介しています。

^{よつかいどうし}四街道市内の小中学校で毎月同じ^{まいつきおな}郷土料理が^{きょうどりようり}給食にでます。

^{きょうどりようり}7月の郷土料理は^{みえけん}三重県の「^{けいじ}そうへいじる」です。クラスに^{はなし}掲示
されている「^{しょうかい}えいようの話」でも紹介しています。

^{そうへいじる}「僧兵汁」は、^{みえけんこものちょう}三重県菰野町の^{りようり}きょうど料理です。^{せんごくじだい}戦国時代に、
^{こものちょう}菰野町の^{さんがくじ}山岳寺で^{ぶそう}武装した^{そうへい}僧兵たちが、^{おだのぶなが}織田信長が^{とき}せめてきた時
に^{たむ}立ち向かうため、^{しょく}スタミナ食として^た食べたのが^{はじ}始まりとされて
います。^{にく}イノシシや^{きせつ}シカ、^{にく}ヤマドリなどの肉に、^{きせつ}にんにく、^{きせつ}季節
の^{やさい}野菜を^いたっぷりと^{じた}入れた^{きゅうしょく}みそ仕立ての^{きゅうしょく}しるものです。^{きゅうしょく}給食で
は、^{にく}ぶた肉を^{つか}使います。

^{きょう}今日も^たゆっくりとよく^たかんで^た食べましょう