

きょう こんだて
今日の献立

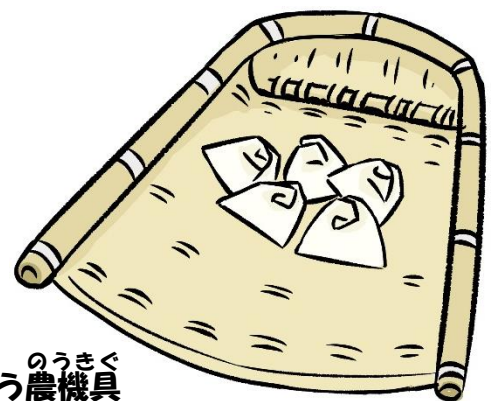
- さんまのひつまぶし風^{ふう}
- さいだのたまじ (じゃがいも^{いも}の甘辛煮^{あまからに})
- みみ (みそ汁^{しる})
- 牛乳^{ぎゅうにゅう}

きょう しょくいく ひ
今日は『食育の日』です。そこで、やまなしけん きょうどりょうり
山梨県の郷土料理です。

「さいだのたまじ」は、こつぶ かわ に
小粒のじゃがいもを皮がついたまま煮っ
ころがしにした^{りょうり}料理です。「たまじ」が“^{ちい}小さなじゃがいも”とい
い み
う意味だそうです。

「みみ」は、く しる なか こむぎこ
貝だくさんのみそ汁の中に、小麦粉をこねてのば
せいほうけい かたち はい
し正方形の形にしたものが入っています。これが^{のうぎょう}農業で使う
どうぐ み かたち に
道具の「箕」の形に似ていることから

「みみ」と呼ばれるようになったそう
す。よくあじわって^た食べましょう。



み 農機具
「箕」という