

～きゅうしょくしつだより～

はらぺこ

きょうの献立は「^{こんだて}牛乳・^{ぎゅうにゅう}豚肉と^{ぶたにく}ごぼうの

^ま混ぜ^{はん}ご飯・^{しおや}ししゃもの^{ふゆやさい}塩焼き・^{ふゆやさい}冬野菜の

^きお^こ切り^き込み」です。お^こ切り^こ込みは、^に煮^こ込

^{めん}み^{りょうり}麺^{ぐんまけん}料理の^{きょうど}ひとつで^{ぐんまけん}群馬^{きょうど}県の^{きょうど}郷土

^{りょうり}料理^{なまえ}です。名^{ゆらい}前の^こ由来^{きじ}は、^{きじ}捏ね^{きじ}た^{きじ}生地

を^{うえ}へ^{ちやくせつなべ}らの^{なか}上^きから^き直接^き鍋^きの中^きへと、「切

^こり^い込^{きせつ}む」^{きせつ}ため^{きせつ}と^{きせつ}言^{きせつ}わ^{きせつ}れ^{きせつ}て^{きせつ}い^{きせつ}ま^{きせつ}す。季^{きせつ}節^{きせつ}の

^{やさい}野^{さいも}菜^{だいこん}や^{だいこん}里^{しる}芋^{しる}、^{しる}大^{しる}根^{しる}な^{しる}ど^{しる}を^{しる}た^{しる}っ^{しる}ぷ^{しる}い^{しる}の^{しる}汁^{しる}

で^に煮^こ込^こんだ^{からだ}身^{あたた}体^{りょうり}温^{りょうり}まる^{りょうり}料^{りょうり}理^{りょうり}で^{りょうり}す。