

～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}麦入り^{むぎい}ご飯・^{はん}が
^にめ煮・^{じょうゆ}ごま醤油の^{ひた}お浸し・^{じゃがいも}じゃがいも
^{みそしる}の味噌汁」です。

がめ煮は、^{いわ}お祝い^{まつ}や祭りの^{せき}席に^か欠かせ
^{ふくおかけん}ない福岡県の^{きょうどりょうり}郷土料理です。「^くがめ繰
^こり込む＝^{ざいりょう}いろいろな材料を^ま混ぜる」が
^{なまえ}名前の^{ゆらい}由来だといわれています。^{むかし}昔、
^{ふくおかけん}福岡県^{ほくぶ}北部を「^{ちくぜん}筑前の^{くに}国」といって
 たことから「^{ちくぜん}筑前煮」とも呼ばれます。