

～きゅうしょくしつだより～

はらぺこ

こんだて ぎゅうにゅう むぎい はん
 きょうの献立は「牛乳・麦入りご飯・ホキの

なんばんづ こまつな あ よしのじる
南蛮漬け・小松菜のみぞれ和え・吉野汁」で

よしのじる ならけん きょうどりょうり
 す。吉野汁は奈良県の郷土料理です。

ならけんよしのちほう しょくぶつ
 奈良県吉野地方では、『くず』という植物の

ね こ つく こ
 根からくず粉を作っていることから、くず粉

つか りょうり よしの な
 を使った料理に『吉野』という名がつけられ

こ みず と あつ りょうり
 ています。くず粉は水で溶いて、熱い料理の

なか い した
 中に入れるとトロミがついて、なめらかな舌

ざわ
 触りになります。