

なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

おやこどん



おひたし

れんこんと
だいずの
カレーふうみ

【給食のお話】

今日の給食の親子丼は、日本ならではの卵料理です。いつ頃誕生した料理なのかは、はっきりしていないようですが、明治時代に東京の日本橋人形町にあるお店で、はじめは出前料理としてお店のまわりに広まり、その後全国に広まっていったと言われています。

れんこんと大豆のカレー風味は、冬が旬のれんこんと大豆にカレー風味のたれをかけた料理です。れんこんの生産量は、茨城県が1位で、日本で食べられている約半分が茨城産です。れんこんは、穴がたくさん開いているので、「未来を見通す」ものと考えて、縁起が良い食べ物として知られています。お正月に食べることも多いです。れんこんにはなぜ、穴がたくさん開いているか知っていますか？気になる人はぜひ、調べてみてください。

【担任の先生方へ】

お休みが多いので、各クラスにおまけを入れています。ご承知おきください。

【昨日の残菜】

- ★麦ご飯：5.5kg
- ★ニギスの磯辺米粉フライ：16び
- ★根菜のごまキムチ汁：4kg
- ★牛乳：21本

自分が食べられる量を考えて、みんなでいしきしてみよう！苦手でもあと1くちチャレンジ♪



仲本小学校全体の残菜率は2.3%でした！