



なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

ごまあえ

むぎごはん
のりのつくだに



にくどうふ

【給食のお話】

佃煮という食べ物みなさんは知っていますか？佃煮というのは東京の名産品で、小魚、貝、のりや昆布などの海藻を醤油、砂糖、みりんなどで煮詰めた食べ物のことを言います。佃煮の「佃」は、にんべんに田んぼの田という字を組み合わせてできた漢字です。現在も東京都中央区に佃という地名がありますが、このあたりは昔、佃島と呼ばれていて、漁師さんがたくさん住んでいました。ここに住んでいた人たちが、海でとれたものを調味料で煮詰め、保存食としていたものが「佃煮」のはじまりとされています。

【担任の先生方へ】

今日は特にありません。
いつもありがとうございます♪

【金曜日の残菜】

- ★麦ご飯：6.1kg (約42人分)
- ★生揚げ入り肉じゃが：2.5kg (約14人分)
- ★のり酢和え：1.1kg (約26人分)
- ★牛乳：15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3%でした！