

今月の食育目標

じょうぶな体をつくる たんぱく質について知ろう!



座間市の郷土料理給食にざまりんマークが付いています。探してみてください!



Main table containing daily menu items, ingredients, and nutritional information. Includes special days like '節分' (2/2) and '給食室の「コラボ給食」' (Cafeteria Collaboration Lunch).

表示している栄養価は4年生のもです。仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう!」 2月「きりたんぼ汁」秋田県

「きりたんぼ汁」は秋田県の郷土料理「きりたんぼ鍋」を汁物にアレンジした料理です。「きりたんぼ」は少しかために炊いたご飯を杉の棒を先から包むように巻いて焼いたもので、形が「がま穂」に似ていて短いことから「短穂(たんぼ)」と名前がつけました。それを鍋用に切ることから「きりたんぼ」と呼ぶのだそうです。秋田の郷土料理を味わって食べてみてくださいね。

