

ひらかた むかし つた りょうり
*** 枚方に昔から伝わる料理 ***



郷土料理は、地域の歴史や文化、季節や行事などと深く関係しています。給食では、各地域の郷土料理をとり入れており、毎年10月には枚方市の郷土料理が登場します。

10/18 【ごんぼ汁・焼きさば手巻き・じゃこ豆】



10/21 【くるみもち】

☆ゆでた枝豆をミキサーにかけます☆



～6年生と郷土料理について学習した時の感想を紹介します～

- ・昔の人が大豆を利用して、たくさん料理を作ったのはとてもすごいと思いました。
- ・江戸時代から料理が伝わっているなんてびっくりしました。
- ・47都道府県の郷土料理を全部知って、食べてみたいです。
- ・くらわんか舟にのって、いろいろ食べてみたいと思いました。
- ・色々な郷土料理が知れて良かったです。また今度自分でも作ってみたいと思いました。

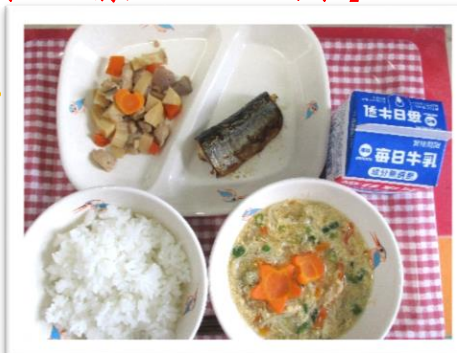
給食時間に教室に行くと、
「おいしい！」ともりもり
食べていました。



ほね じょうず
さんまの骨が上手にとれるかな？

10/25 【かきたま汁・さんまの生姜風味・筑前煮・ご飯・牛乳】

毎年、給食では中骨がある
筒切りさんまが登場します。
これをきっかけに、魚を食べる
機会をふやしてほしいです。



10/30 **給食試食会**

50名の参加で、調理場見学や
給食参観もありました。



【献立】

- ・みそ汁
- ・ホキのねぎだれ
- ・小松菜の煮浸し
- ・かやくご飯
- ・牛乳



ようちえん きゅうしょくこうりゅう
★★★幼稚園との給食交流★★★

10月29日に、田口山幼稚園との給食交流を行いました。4年生の児童が、年少クラスの給食準備や配膳などのお手伝いをしてくれました。また、年長クラスは、1年生と授業体験後楽しい給食時間を一緒に過ごしました。

献立【豚肉とじゃが芋の煮物・白菜のポン酢和え・うの花の炒り煮・ご飯・牛乳】

