

# きゅうしょくつうしん

2月28日(金)



- ソースかつ丼
- 呉汁
- 焼きまんじゅう
- 牛乳

## 1～6年生

今日は「白金郷土料理レストラン Shirokane Local Cuisine Restaurant」のメニューからソースかつ丼・焼きまんじゅうを紹介し、5年3組の児童が群馬県の郷土料理を紹介してくれました。かつ丼といえば東京では卵でとじたものが普通でしたが、5年生が調べてくれた郷土料理の中にはデミカツ丼や味噌かつ丼、そして今日のソースかつ丼など、いろいろなバリエーションがありました。料理の名前は同じなのに住んでいる場所によって料理の中身が違ふなんて面白いですね。「焼きまんじゅう」は生地を丸めて一度蒸し、みそだれをかけて焼きます。給食室ではそれぞれ800個以上のカツとまんじゅうを手作りしました。「呉汁」は大豆をたっぷり使ったみそ汁です。いろいろな地域で昔から食べられている郷土料理です。

みなさんも旅行に行った時にはその土地の郷土料理を調べて食べてみるのも楽しいかもしれませんね。そして今年の5年生や去年紹介してくれた6年生のように郷土料理を海外の人に英語で紹介できるようになったら素晴らしいですね。

今日もよく噛んで味わっていただきます。

