

# School Lunch News

2025.9.11

## 今日の献立

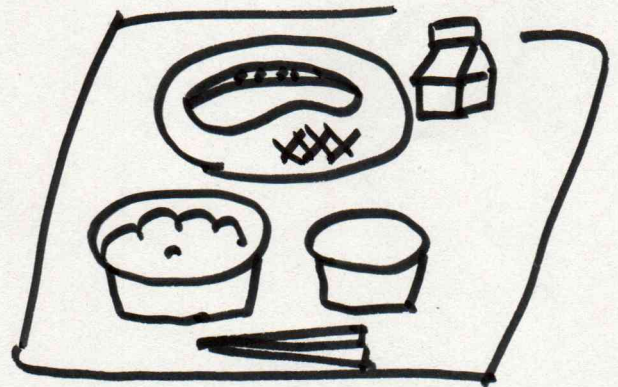
ごはん(大わん内ピンク)

魚の塩焼き(大皿)

じゃがいものピリ辛炒め(大皿)

呉(ご)汁(小皿)

牛乳



## 給食室より

今日の給食の呉(ご)汁は、大豆をすりつぶしたものを汁に入れた宮城県の郷土料理です。

宮城県は大豆の生産量が北海道の次に多く、宮城県では大豆や大豆を加工した豆腐、みそなどの料理が昔から食べられてきました。大豆は畑の肉とも言われるように、タンパク質や食物繊維など栄養がたくさんです。

大豆は秋から冬に多く出回り、冬場にたくさんの野菜と、大豆を入れた呉汁は栄養価の高い料理として食べられてきました。

