

School Lunch News

2025.10.27

今日の献立

親子丼(大皿)

だまこ汁(小わん)

かき(小皿)

牛乳

給食室より



秋田県の郷土料理「だまこ汁」は、つぶしたごはんを丸めただまこを入れたあたたかい汁ものです。「きりたんぽ」にも似ていますが、だまこは串に刺さず、手のひらで丸めて作ります。

しょうゆ味のスープに、鶏肉、ごぼう、きのこ、ねぎなどが入り、うま味たっぷり。秋田の寒い季節に、体を芯から温めてくれる料理です。

今日のデザート「かき」は、ビタミンCが豊富で、風邪の予防や疲労回復に役立ちます。

秋の味覚を楽しみながら、季節のうつりかわりを感じてくださいね。