

School Lunch News

2025.11.11

今日の献立

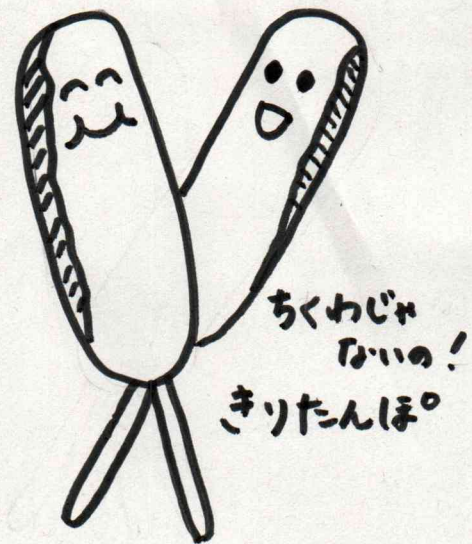
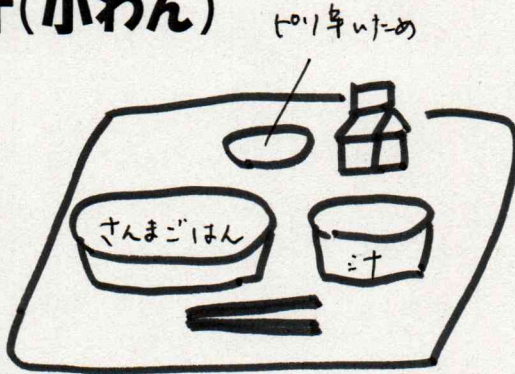
さんまごはん(大皿)

しゃがいものピリ辛炒め(小皿)

きいたんぽ汁(小わん)

牛乳

給食室より



秋田県を代表する郷土料理「きりたんぽ」は、ごはんを半分ほどつぶして棒に巻きつけ、香ばしく焼いたものです。昔は、山仕事や狩りの途中の食事として作られていました。

今では、比内地鶏（ひないじどり）のだしと野菜を合わせた「きりたんぽ鍋」として、秋の味覚のひとつになっています。

給食では、地元の野菜と鶏肉を使って、やさしい味わいのきりたんぽ汁に仕上げました。寒い季節にぴったりの一品です。