

こんげつ

／ 今月の ／

きょうど りょうり きゅうしよく

郷土料理給食

きょう こんだて
～今日の献立～

ごはん・五目卵焼き
ごもくたまごや

おろしあえ・芋煮
いもに

小豆ミルク寒天
あずき かんてん

牛乳
ぎゅうにゅう

がつ にち すい
11月19日(水)

やまがた けん きょうど りょうり

山形県の郷土料理



【芋煮】

芋煮は山形県の郷土料理です。

秋から冬にかけて旬をむかえる里芋を入れた料理を河原などで作り、家族や友人と食べる「芋煮会」が山形ではよく行われます。地域によって牛肉や豚肉、味もみそ味やしょうゆ味と色々です。今日は豚肉入りのしょうゆ味です。



きょう ぎゅうしよく しつ
今日の給食室

～大きなお釜で調理してます～

芋煮はこの釜で作ります



食缶に入れます



ふたを開けて調理します



おいしくできました！