



こんげつ  
今月の／  
きょうどりょうりきゅうしょく  
郷土料理給食  
きょうう こんだて  
～今日の献立～  
ごはん・せんざんき  
おひたし・いもたき汁  
みかんゼリー  
牛乳

がつ にち きん  
12月19日(金)  
えひめ けん きょうどりょうり  
愛媛県の郷土料理



【せんざんき】

とり 鶏のいろいろな部位の骨付き肉を油  
ぶい ほなつ にく あぶら  
あ りょうり とり まる せん  
で揚げた料理です。鶏を丸ごと千の  
ように斬るため「千斬切（せんざん  
き）」と呼ぶようになりました。  
きゅうしょく ほな にく しょく  
給食では骨なし肉を使用します。

【いもたき汁】

とりにく さといも  
鶏肉、里芋、こんにゃく、しいたけ  
ぐざい にこ なべりょうり  
などの具材を煮込んだ鍋料理で、  
ねん れさし りょうり  
350年の歴史のある料理です。



きょう きゅうしょく しつ  
今 日 の 給 食 室 ~ 中 心 温 度 を 確 認 し ま す ~



にく に おん 温 度 計 を さ し て  
い ま す ね。  
か お か が 熟 する も の は 、 中 心  
おん 温 度 が 75% 以上 に 上  
が つ て い る こ と を 確 認  
し て 記 録 し て い ま す。

