



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 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

ぎゅうにゅう
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 ぶい ほねつ にく あぶら
鶏のいろいろな部位の骨付き肉を油
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
ぎ）」と呼ぶようになりました。
ぎゅうしょく ほね にく しょう
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、
あん れきし りょうり
350年の歴史のある料理です。



きょう ぎゅうしょく しつ
今日の給食室

～中心温度を確認します～



にく おんど けい
肉に温度計をさして
いますね。
かあつ するものは、ちゅうしん
の温度が75℃以上に上
がっていることを確認
して記録しています。

