

9月29日(木)



とちぎけん 栃木県献立

こんだて

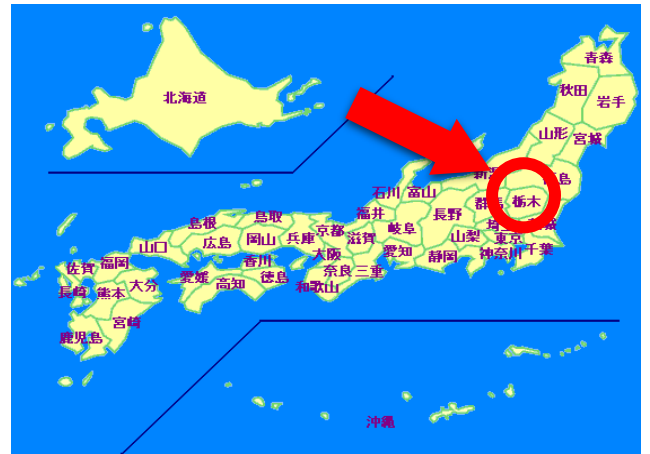
「あげぎょうざ」

とちぎけん しょうひりょう にほんいち なつあつ ふゆさむ
栃木県はぎょうざの消費量が日本一です。夏暑く、冬寒

まきこう ま た
い気候に負けないためにスタミナのあるぎょうざを食べ
るそうです。

あ 揚げぎょうざ、や 焼きぎょうざ、みず 水ぎょうざ、いろいろ
揚げぎょうざ、焼きぎょうざ、水ぎょうざと色々あります

きょう きゅうしょく あ
が、今日の給食は揚げぎょうざです。



「もやしとニラの中華ソテー」

とちぎけん せいさんりょう ぜんこく1い
栃木県は、生産量が全国1位のもやしと 2位の

ゆめい
ニラがとても有名です。

ぶたにく はい まんてん ちゅうか
豚肉も入って、スタミナ満点な中華ソテーです。



とちおとめいちごゼリー

「かみないじる」

とうふ あぶら いた とし かみない
豆腐を油で炒める時に、バリバリと雷のよ

おと かみないじる い
うな音がすることから雷汁と言われている

やさい とりにく はい く
す。野菜や鶏肉、こんにゃくなどが入った具だ

しるもの
くさんな汁物です。