

今日の給食は、しゃくし菜と豚肉のまぜごはん、牛乳、呉汁、ももゼリーです。

「しゃくし菜」とは、昔から秩父地方で盛んにつくられてきた野菜です。正式には「雪白体菜」という名前ですが、葉の形がしゃもじに似ていることから、「しゃくし菜」とよばれています。秩父地方では、しゃくし菜を保存のきく漬け物にして、そのまま食べたり、色々な料理に使用します。

そして、呉汁は埼玉県では川島町というところでよく食べられています。呉汁の“呉”は“大豆をすりつぶしたもの”を指します。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう

しゃくし菜と豚肉のまぜごはん



しゃくし菜は、
こんな野菜です



秩父の名産品「しゃくし菜漬け」



豚肉としゃくし菜を炒めます



ごはんとうをまぜます

ももゼリー

