



今日の献立は調理員が考えたメニューです



「おっきいこみ」とは。。。？

幅の広い麺を煮込んだ、群馬県でよく食べられている郷土料理です。

麺を切っては入れ、切っては入れながら食卓を囲む様子から、この呼び名がついたと言われています。

今日の給食では、ほうとうを使用して調理しています。

寒い冬には、ぴったりの心も体も温まる一品です♡



郷土料理とは、ある地方特有の食材や調理法による料理のことを言います。
給食を通じて、たくさんの郷土料理を知ってほしいです！