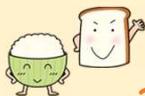


# ★ 給食ブログ ★



2024年10月22日(火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- カツオカツ
- ごんざ 
- 3種のきのこのみそ汁



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「ごんざ」でした。奈良県の郷土料理のひとつで、「ごった煮」がなまって「ごんざ」になったといわれています。また、秋祭りの時に、その土地の氏神さまと一緒に食べるという意味の「権座」のことだともいわれています。大根や里芋、にんじん、厚揚げ、こんにやくなどを、しょうゆ味の出しで炊いて作ります。ちなみに、王寺北・南義務教育学校のホームページでは、「給食ができてあがるまで」の動画をみることができますが、この動画の中にも「ごんざ」が登場します。よかったらそちらもご覧ください。

また、今日は「しめじ・えのきたけ・まいたけ」が入った「3種のきのこのみそ汁」も登場しました。みんなで3種類のきのこをおわんの中をのぞいてさがしてくれていました。