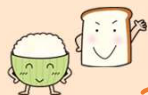


# ★ 給食ブログ ★




2025 年 11 月 21 日 ( 金 )



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- かしわのすき焼き 
- がね
- いんげんとツナのおひたし



## < 給食ニュース >



今日の給食は、鹿児島県の郷土料理「がね」でした。給食に登場するのは初めてです。「がね」は、さつまいもや野菜を太めの千切りにし、衣をつけて揚げる料理です。その見た目が、「かに」（鹿児島弁で「がね」というそうです）に似ていることからこの名前がついたといわれています。砂糖が入っていて、甘めな味付けであるのが特徴で、地域によって具材や衣の材料はちがうそうです。子どもたちは、食べる前から「おいそう!」と楽しみにしてくれていました。食べながら、何が入っているのか観察してくれた人もいました。あちこちから「おいしかった!」の感想が聞けたので良かったです。