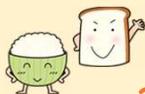


# ★ 給食ブログ ★



2023年11月15日(水)



## きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 白ごまつくね
- ごんざ
- かきたま汁

ごんざは、今月の食育だよりにレシピを掲載しています！



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「ごんざ」でした。ごんざは、奈良県の郷土料理で、「ごった煮」がなまって「ごんざ」になったのだとか。大根やにんじん、里いもといった、秋ごろに収穫される根菜類や、厚揚げ、こんにゃく、昆布などを、しょうゆ味のだしで煮た料理です。秋祭りのときに大量に作って、神様にお供えしていたといわれています。給食センターの栄養教諭は二人とも県外出身なので、奈良にきてこの料理を知りました。先日の試食会で、保護者の方に「ごんざを知っていますか？」と尋ねてみたところ、2校とも知らないという方が多かったです。調理員さんたちも、知らない人が多いです。あまり多くの人には知られていない郷土料理かもしれませんが、給食で子どもたちに味わってもらえたらと思います。