



# 給食ニュース

令和6年11月8日(金)

## きりたんぽ汁

きょう あきたけん きょうどりょうり  
今日は、秋田県の郷土料理「きり  
たんぽ」がはいった「きりたんぽ  
汁」です。きりたんぽは、すりつぶ  
したごはんを竹の棒につけて焼  
き、棒から取り外して切ったもの  
を鍋や汁にいれて煮込みます。も  
ちもちをした食感を楽しんで食べ  
てみてください。

## 今日の献立



オレンジ

ごはん

おひたし  
小魚から揚げ

きりたんぽ汁



いと口目は野菜から。