

令和6年11月29日（金）

きゅうしょくしつ

## 給食室からのおたより

きょう こんだて ぎゅうにゅう とり ぐ すずか すずか ちゃ  
今日の献立は、ごはん・牛乳・鶏めしの具・鈴鹿みそおでん・鈴鹿のお茶プリンです。

あさっての12月1日は鈴鹿市の市制記念日で、鈴鹿市の82回目の誕生日です。今日の給食では、鈴鹿市の郷土料理や鈴鹿市で作られている食べ物をたくさん食べて、みんなで鈴鹿市の誕生日をお祝いしましょう。

「鶏めし」は、鈴鹿市山本町で生まれた鈴鹿市の郷土料理です。お祝い事や法事など人が集まる時に作られていた料理で、椿神社に参拝に来た人たちへのふるまい料理でもあります。油で炒めて味付けした具材を、ごはんに入れて作ります。今日は、ごはんには鶏めしの具を混ぜて、「鶏めし」にして食べてください。

ごはんは、鈴鹿市産のコシヒカリというお米で、牛乳は、三重県産の牛乳です。

みそおでんには、鈴鹿市でたくさん作られている冬野菜のひとつ、大根が入っていて、鈴鹿市産大豆で作られた赤みそを使っておいしく煮込まれています。

鈴鹿のお茶プリンには、鈴鹿市でとれたお茶を粉にしたものが使われていて、給食でも人気のあるデザートです。

私たちが住んでいる鈴鹿市では、おいしい食べ物がたくさん作られています。食べ物を通して、鈴鹿市の良さをたくさん見つけましょう。