



# ランチ通信<sup>つうしん</sup>



## きょう 今日のこんだて

さけ えだまめ  
・鮭と枝豆のごはん

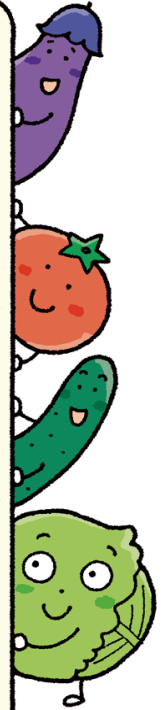
・たまごやき

・のっぺい汁<sup>じる</sup>

とさ  
・土佐あえ

・くだもの(みしょうかん)

ぎゅうにゅう  
・牛乳



のっぺい汁<sup>じる</sup>は新潟<sup>にいがたけん</sup>県の郷土料理<sup>きょうど りょうり</sup>ですが、おいしいので全国各地<sup>ぜんこく かくち</sup>で食<sup>しょく</sup>されている料理<sup>りょうり</sup>です。「のっぺ」はのっぺりとろみのついていることを意味<sup>いみ</sup>します。今日<sup>きょう</sup>はさといものっぺ(とろみ)をいかしたのっぺい汁<sup>じる</sup>です。のっぺりした食材<sup>しょくざい</sup>は取り扱<sup>と</sup>いが大変<sup>あつか</sup>です。まな板<sup>いた</sup>の上<sup>うえ</sup>でぬるぬるすべるさといもを、給食室<sup>きゅうしょくしつ</sup>の調理員<sup>ちょうりいん</sup>さんは上手<sup>じょうず</sup>に包丁<sup>ほうちょう</sup>をつかってカットします。

