

11月1日(金)

- ・ご飯
- ・筑前煮
- ・酢の物
- ・牛乳



「ちくぜんじ」は九州地方(主に福岡県など)の代表的な郷土料理の「がめ煮」と同じ料理です。博多の方言であるよせあつめるなどの意味がある「がめり込む」が名前の由来だと言われています。昔はスツポンと、あり合わせの材料をにこんで食べていたそうですが、今は鶏肉を使っています。この「筑前煮」は学校給食で全国に広まったとも言われています。