

給食室からのお手紙

- ・こまつなのからしあえ
- ・ひじきのげんきコロツケ

- ・わかめの
ジュージュー
- ・ごはん

のっぺいじる

にいがたけん

にいがたけん
新潟県では

「のっぺ」と

言うそうです

にいがたけん 新潟県 ののっぺい汁

のっぺい汁は新潟県の郷土料理で、全国で親しまれています。漢字では「濃餅汁」と書きます。汁につけられたとろみが餅のように見えることがその由来です。昔ののっぺい汁は残り物の野菜や、野菜の皮などの捨ててしまう部分を使って作られていました。現在は鶏肉や根菜などの食材を使うことが一般的です。給食でも、鶏肉や根菜、こんにゃくなどの食材を入れ、片栗粉でとろみをつけました。