

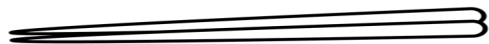
給食室からのお手紙

はちみついり

がんづき
(こくとうむしパン)

もりおか
じゃじゃめん

チータンタン
(たまごのスープ)



いわてけん



つきとがん

がんとつき
雁月

ゴマが、月を背に
と飛んでいる「雁」の群れ
のようであるため「雁月」

いわてけん きょうどりょうり 岩手県の郷土料理

いわてけん ねん くみ おだしませんせい がくねん
岩手県は4年2組の小田島先生と学年アシ
スタントの阿部先生の故郷です。もりおか
じゃめん じゃめん にく ま た
じゃ麺は麺と肉みそをよく混ぜて食べます。
ほんば のこ にく なまたまご ま めん
本場では、残った肉みそに生卵を混ぜ、麺の
ゆで汁を注いでスープにするそうです。この
スープはチータンタンとよばれ、もりおか
じゃめん の“しめ”として親しまれています。みな
んも、にく すこ のこ い
肉みそを少し残して、スープに入れると
ほんば あじ たの
本場の味が楽しめます。

えいようし
栄養士

