

献立のご紹介

(令和5年11月20日)

香春町学校給食センター

本日の献立

■ごはん ■牛乳 ■だぶ ■いわしかぼすレモン煮 ■かけあえ風

11月20日は、佐賀県の郷土料理でした。

「だぶ(大きなおかず)」は、鶏肉と季節の野菜をいれて作る料理です。煮物ですが、水をたくさん入れて「ざぶざぶ」仕上げることから「ざぶ」がなまり「だぶ」と呼ばれるようになったそうです。

「かけ和え(小さなおかず)」は、魚介類と大根とわかめを和えた料理です。お祝いの席で食べることが多いそうです。

