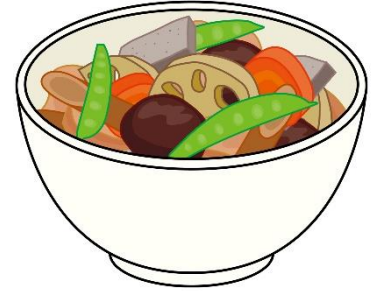


きょう きゅうしょく ふく おか けん
今日の給食は福岡県でよく食べられる「がめ煮」です!

「がめ煮」は、鶏肉やごぼう、人参などの色々な野菜を、



おだしにしょうゆ、砂糖を入れて煮込む、



ちくぜん に ちくぜん に ふくおかけん きょうどりょうり
「筑前煮」によく似た福岡県の郷土料理です。

ふくおかけん は か た し ほうげん ことば
福岡県博多市の方言で「がめくりこむ」という言葉があり、

ことば あつ い み ぐ
その言葉は「よせ集める」という意味があります。たくさんの具が

はい に つ なまえ い
入っている「がめ煮」は、そこから付いた名前だと言われています。

かみごたえのある「カミカミ献立」です!

よくかんでたべましょう!

