

<おいしがうれしが献立>

9月のおいしがうれしが献立は「どろがめ汁」でした。

すった胡麻が泥のように見え、切れ目を入れたなすが亀の甲羅のように見えることから、「どろがめ汁」と呼ばれていました。

近江商人のお昼ごはんとして、夏場によく食べられていたそうです。

普段のおみそ汁とは少し違い、ごまのいい香りがして、

子どもたちもおいしそうに食べていました。

来月のおいしがうれしが献立もお楽しみに！

【今日の献立】

- ・ごはん
- ・煮魚（赤魚）
- ・キャベツとちくわの炒め物
- ・どろがめ汁
- ・牛乳

