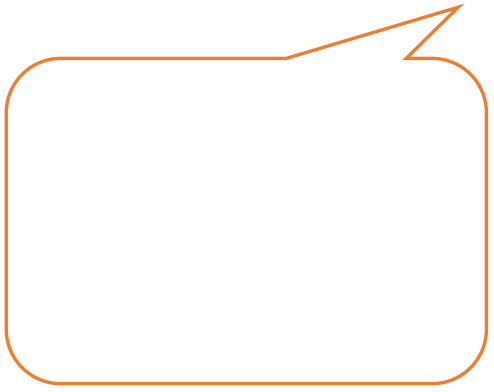


がつ か か つうしん
7月2日 (火) すくすく通信

葉ねぎ & かいのこ汁



おんしょく じる まみどり は は
温食の「かいのこ汁」に真緑の「葉ねぎ」が映えてい
ます。きゅうしょく つか は たみなち
給食に使っている葉ねぎのほとんどは、田皆地
区 まきの こうきち そだ
牧野幸吉さんが育ててくださったものです。また
かいのこ汁のかぼちゃは、ちなちく まえだひろのり
知名地区の 前田博徳さんが
ぜひ みな た ほ も
皆さんに食べて欲しいと持ってきてくださいまし
た。かいのこ汁は じる だいず こんぶ なつやさい
大豆や昆布、きくらげ、夏野菜の
かぼちゃなどを い ぼん つく しょうじんりょうり
入れて、お盆に作られる **精進料理**です。
がつ か にち あさ つく ぶつぜん そな せん
8月14日と15日の朝に作って仏前に供えるという、ご先
ぞさま くよう こころ りょうり げんざい きょうど う
祖様を供養する心と料理は、現在もなお、郷土に受け
つ
継がれています。



會くし和美「かおんが」おに立糖はイマ
まいてからぬんか「か」思は糖糖「ハ」食
給