

給食紹介

令和 5年 11月 2日(木)

とりめし 牛乳 ごまマヨネーズあえ 前橋tonton汁

『とりめし』は、給食室で、鶏ひき肉・酒・しょうが・さとう・醤油で煮てごはんにかけて仕上げました。おかずとともに、ごはんをしっかりと食べましょう。



前橋トントン汁

「元祖まえばしtonton汁」は、前橋市内の名だたる料理人11人（チーム名：前橋の食を作る料理界の11人）が考案した前橋のオリジナル豚汁です。その特徴とは、群馬県産の豚肉と豊富な野菜を使い、具だくさんの豚汁です。豚肉の“トン”とすいとんの“とん”から『トントン汁』と名前がつけました。

きのこをバターでソテーしてから入れるため、味はまろやかです。白と赤の合わせ味噌を使用しているため、コクがあり、ちょっと洋食風な味わいになります。

“豚のつみれ”や“ねじっこ”（すいとんのようなもの）が入った昔懐かしい味です。

普通の“豚汁”でもなく“けんちん汁”でもない、それが「元祖まえばしtonton汁」なのです。前橋市内では、学校給食のメニューとしても定番になっています。現在では、前橋以外の群馬県内の学校給食で、人気メニューのひとつとなりました。