

給食紹介

令和 7年 2月 21日(金)

ごはん 牛乳

肉団子(2個) もやしのキムチ

前橋tonton汁



前橋市の給食

今日は群馬県内の給食“前橋市”『前橋tonton汁』です。前橋市は、美味しい豚肉で有名です。その豚肉を使って、前橋市をピーアールする料理として前橋市の料理人で考案されたのが『前橋tonton汁』です。豚肉の“トン”と すいとんの“とん”から名付けられました。豚肉・すいとんの他に、ねぎ・しめじ・にんじん・だいこんなど、地場産物とバターと生姜が入ったみそ汁です。バター・生姜・味噌のハーモニーを味わってください。生姜の効果で体がぽかぽか温まるみそ汁です。

『もやしのキムチ』のキムチに含まれる“カプサイシン”には、発汗作用や食欲を増進する作用があります。

『tonton汁』、『もやしのキムチ』どちらも体がポカポカ温まり、寒いこの時期にピッタリですね。