

9月13日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	みやざき 宮崎
たまご	ぐんま 群馬
にんじん	ほっかいどう 北海道
こねぎ	さが 佐賀
かぼちゃ	ほっかいどう 北海道
さやいんげん	あおもり 青森
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
キャベツ	ながの 長野
えのきたけ	にいがた 新潟
ながねぎ	あおもり 青森
ほししいたけ	おおいた 大分・かごしま 鹿児島
ひじき	ながさき 長崎

今日の給食は「わかめごはん」に「ぎせい豆腐」と「かぼちゃのきんぴら」「キャベツと油揚げのみそ汁」の栄養満点❀  
 一汁二菜の和食献立です。※一汁二菜とは“ごはん・おかず二品・汁物”という日本の伝統的な食事の形です。

「ぎせい豆腐」は崩した(つぶした)豆腐に野菜や卵、調味料などを混ぜたものを焼いたり、蒸したりした料理のことで、  
 日本の精進料理のひとつでもあります。ちなみに「ぎせい豆腐」の名前の由来は、形を崩した豆腐に具を混ぜ、もう一度  
 豆腐のような形に似せて作るから、もしくは卵焼きにのように似せて作るから、**似せる**という意味の『ぎせい(擬製)』を  
 名前につけたという説や“ぎせい”という名前の人が作ったからその名になったという説があります。

料理の名前には興味深いお話があることが多いので、皆さんも気になる料理名の由来をぜひ!調べてみてくださいね☺