

1 月 24 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!

みそドレサラダ



ごはん&のりの佃煮

五目肉じゃが

食材名

産地名

ぶたにく

埼玉・群馬

しょうが

高知

にんじん

千葉

たまねぎ

北海道

じゃがいも

北海道

さやいんげん

沖縄

キャベツ

東京

もやし

栃木

こまつな

東京

わかめ

岩手

のり

熊本

今日の給食は「ごはん」に「のりの佃煮」と「五目肉じゃが」「みそドレサラダ」の栄養満点❀和食メニューです。

戸山小でも好きな給食アンケートの肉部門第1位になるほど人気のある「肉じゃが」ですが、実は“偶然の失敗!?”から誕生した料理だったのです。「肉じゃが」の誕生はさかのぼること100年以上前の明治時代。その頃、海で長い時間仕事をする海軍の人たちは『かけ』というビタミンB1不足によってなる病気に悩まされていました。その『かけ』という病気を治すために参考にしたのがイギリスの海軍で食べられていた洋食料理だったのです。しかし、当時の日本では今のように洋食料理を作るバターやワインのような食材はなかなか手に入らず、代わりに砂糖やしょうゆを使って洋食料理をまねて作ってみたところ、当たり前ですが味も見た目も違う料理が出来てしまいました。そう!それが「肉じゃが」だったのです。ちなみに、肉じゃがはこの他にも様々な誕生説があるそうです。

「肉じゃが」以外の「のりの佃煮」や「みそドレサラダ」も人気のメニューなので、今日も残さずモリモリと食べてくださいね◎