

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
たまご	群馬
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
だいこん	東京
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	愛知
万能ねぎ	佐賀
干しいたけ	大分・鹿児島・宮崎
ひじき	韓国

☆地産地消

☆地産地消

今日は、「ごはん」「ぎせい豆腐」「じゃこと野菜の辛子あえ」「みそ汁」の“一汁二菜”献立です。

「ぎせい豆腐」は、豆腐入りの和風たまご焼きのような料理で、お坊さんたちが食べる精進料理のひとつです。

その名前の由来は、『ぎせい』というお坊さんが作った料理だからだとか、くずした豆腐に野菜や卵を混ぜて焼き、もう一度豆腐に似せて作る料理(擬製→似せること)だからだとか、いろいろな説があるようです。

戸山小では、よく日本に昔からある料理や献立を給食に出していますが、それは、みなさんに自分の住む国や町の素晴らしい伝統や文化を受け継ぎ、伝えて行って欲しいという思いがあるからなのです。