## 4 前 21 首 ( 木 ) ☆ 今 百 の 給 食 ☆ ★ 今首の食材の産地★



食材名	产业名
ぶたにく	あおもり
じゃがいも	北海道
たまねぎ	北海道
にんじん	徳島
もやし	栃木
きゃべつ	神奈川
こまつな	東京
わかめ	三陸(岩手等)
グリンピース	ニュージーランド

う自の給食は「わかめごはん」に「肉じゃが」と「ツナと野菜のからしあえ」の人気和食メニューです。

「肉じゃが」は、日本を代表する家庭料理のひとつですが、その誕生には色々な譜(説)があるようです。その譜の ひとつとして着名なのが、海軍の大将であった東郷平八郎が海軍の食事として作らせたという説です。

本当は、平八郎さんがイギリスで食べたビーフシチューが気に入り、海軍の料理長に作ってもらおうとしたのですが、 ビーフシチューの「株」付けがわからず、<u>しょうゆと砂糖で様付け</u>したら「肉じゃが」ができてしまったそうです。

しかし、その後「肉じゃが」が人気となり、日本全国に広まり、今でも人気料理のひとつとなっている説です。