

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
しょうが	高知
にんじん	北海道
さといも	埼玉
たまねぎ	北海道
もやし	栃木
キャベツ	長野
はくさい	長野
ながねぎ	栃木
えのきたけ	長野
のり	熊本

今日の給食は「ごはん」に「のりの佃煮」と「松風焼き」「じゃこと野菜のからしあえ」「みそ汁」の和食献立です。

「松風焼き」とは、ひき肉やすり身などを平らに伸ばし、上にゴマやけしの実などをまぶして焼いた料理です。

「松風焼き」の名前は、日本の伝統芸能である能の『松風』というお話が由来しています。その昔、ある男性と恋をした

松風という女性が、その後、急に都に帰ってしまった男性を待ちわびて、浦の浜辺の一本の松をその男性に見立てながら踊り続けたという少し寂しいお話です。そして、その様子を“待つ風(松風)ばかり浦(裏)寂し”と表現し、表側にはゴマやけしの実が飾られているが、裏は何もなく寂しいという意味で「松風焼き」と名付けられたという訳です。