

9月28日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	群馬
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
じゃがいも	北海道
さやいんげん	埼玉
きゅうり	千葉
もやし	栃木
キャベツ	長野
ゆず	高知
ひじき	長崎

今日の給食は「ごはん」に「しそひじき」と「みそ肉じゃが」「ゆずドレッシングサラダ」の栄養満点★和食メニューです。

家庭料理でも給食でも人気の『肉じゃが』ですが、実はその誕生の裏話には少し面白い説（話）がありました。

明治時代、海軍の大將だった東郷平八郎が昔イギリスに留学していた時に食べた“ビーフシチュー”の味が忘れられずにいて海軍の料理人にビーフシチューを作るよう命令したのが『肉じゃが』誕生のきっかけだと言われています。その当時の日本ではビーフシチューに必要な赤ワインやバターなどの材料が入手困難で、なんとかビーフシチューに似せた料理を作るために使用したのが、身近にあった砂糖としょうゆでした。当然、ビーフシチューには似ても似つかない料理となってしまいましたが、後にそれが『肉じゃが』となったとされています。この話を信じるか信じないかはあなた次第！今日も沢山食べてくださいね😊