

10月10日(火)

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
とりにく	宮崎
ぶたにく	埼玉
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
ごぼう	埼玉
さやいんげん	北海道
ながねぎ	青森
だいこん	新潟
しめじ	長野
こまつな	埼玉

今日の給食は「ごはん」に「松風焼き」と「五目きんぴら」「のっぺい汁」の栄養満点の和食献立です。

甘辛味付けで白いごはんにはピッタリの「五目きんぴら」ですが、なぜ『きんぴら』と名付けられたのか知っていますか？

『きんぴら』は漢字で“金平”と書きますが、これは江戸時代に流行っていた浄瑠璃（日本の伝統芸能）のひとつである

金平浄瑠璃の主人公“坂田金平（さかたのきんぴら）”の名前からとったものなのだそうです。

坂田金平は、あの有名な昔話の主人公である金太郎（本名：坂田金時）の息子!?であり、父と同じく力持ちで強く、勇ましい人物として語られていたため、歯ごたえがあり食べると力が付くごぼうの炒め物を『きんぴら（ごぼう）』と呼ぶようになったそうです。という訳で、今日の「五目きんぴら」も食べると力が付くので、残さずしっかりと食べてくださいね😊