

10月17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
ぶたにく	群馬・埼玉
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ながねぎ	青森
はくさい	長野
えのきたけ	新潟
こまつな	東京
キャベツ	長野
もやし	栃木
ほししいたけ	大分・鹿児島
みかん	愛媛

今日の給食は「ゆかりごはん」に「豚肉のすき焼き煮」と「野菜のごま酢あえ」の健康和食メニューです。

「豚肉のすき焼き煮」は名前の通り『すき焼き』を給食風アレンジした、今日のような寒い日にもピッタリな料理です。

『すき焼き』は関西で生まれた料理であり、牛肉などを鉄鍋の上で焼きながら食べるのが本来の『すき焼き』だそうです。

また、現在の『すき焼き』には、焼いた肉を砂糖やしょうゆで味付け食べた後に野菜などを加える“関西風”とだし汁に砂糖やしょうゆを加えたもの(割り下)に肉や野菜などを加えて煮る“関東風”の2つの調理方法がありますが、“関東風”の方は幕末時代に横浜で生まれた『牛鍋』がルーツとなっているようです。ちなみに『すき焼き』と言うと牛肉が普通ですが、地域によっては今日のように豚肉や鶏肉、魚介類などを使ったすき焼きも食べられているそうですよ!!