

2月 5日 (火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お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
にんじん	茨城
だいこん	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
こまつな	東京
たまねぎ	北海道
りんご	青森
こんぶ	北海道
とびうおつみれ	東京都八丈島

今日は昨日の暖かさとは打って変わって、日差しはあるものの北風の冷たさが身に染みる2月らしい1日となりました。そんな日の給食は「茶めし」に「おでん」と「ごまドレサラダ」「りんご」の寒い日にピッタリなメニューとなっています。今日の給食のような「茶めし」と「おでん」の組み合わせは、なんと!江戸時代からの定番メニューだそうで、江戸時代の屋台などでは【茶めし・おでん・かん酒(日本酒)】のようなセットメニューがよく食べられていたそうです。ただし、江戸時代「おでん」と言うと、“こんにゃくや焼いた豆腐やにみそダシをつけた“田楽”のことだそうですが、時代が進むにつれて田楽と同じく煮込みおでんにも「茶めし」が合うということで、「茶めし」&「おでん」の組み合わせが今でも定番になっているそうです。ちなみに、「おでん」の**でん**は“田楽”の**でん**だそうです。明日はさらに気温が低くなり、雨も降るそうなので、残さずしっかりと食べて、寒さに負けない強い体をつくっていきましょう🌧️