

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
とりにく	宮崎
たまご	茨城
ちりめんじゃこ	広島・愛媛・香川
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
だいこん	神奈川
こまつな	埼玉
ながねぎ	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
しめじ	長野
こねぎ	佐賀
きりぼしだいこん	宮崎
ひじき	鹿児島

今日の給食は「ごはん」に「味付のり」と「切干大根の卵焼き」「じゃこサラダ」「のっぺい汁」の栄養満点一汁二菜献立です。パリッとした海苔にしょうゆと砂糖の甘辛い味付けで、白いごはんのお供としても人気の「味付のり」ですが、なんと！その誕生は東京のあの有名な海苔店だったのです。もともと、東京（主に現在の大田区大森界限）は元禄時代（約300年前）から海苔の養殖が盛んであり、海苔の発祥地としても有名でした。その後、大森界限を中心に海苔を売る店が増える中、日本橋にある海苔店が明治天皇の京都への行幸（お出かけ）に持って行く時のお土産として、焼きのりに味付けをした「味付のり」を発明したのだそうです。もちろん、海苔の発祥地である大森でも味付のりが研究・開発されていたそうですが、日本橋の海苔店で生まれた味付のりの方が人気となり、全国へと広まって行ったのだそうです。今では給食にも出るほど手軽な食べ物になった「味付のり」も、はじめは天皇のために作られた貴重な食べ物だったのです。今日はそんな「味付のり」をごはんと一緒にじっくりと味わい食べてみてくださいね◎