

3月12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
-----	-----

- | | |
|------|----------|
| ぎんだら | アメリカ |
| とりにく | みやざき 宮崎 |
| キャベツ | あいち 愛知 |
| こまつな | さいたま 埼玉 |
| にんじん | いばらき 茨城 |
| みずな | いばらき 茨城 |
| だいこん | かながわ 神奈川 |
| しめじ | ながの 長野 |
| ながねぎ | さいたま 埼玉 |
| のり | くまもと 熊本 |

今日の給食は千年の都と呼ばれている古きよき都のひとつ『京都』をテーマにした、はんなり✿京風給食です。

「ぎんだらの西京焼き」は京都で作られている甘い白みそ“西京みそ”を使用した京都伝統の焼き物料理であり、作るのに大変な手間と時間がかかる西京焼きは、もともと貴族や高貴な僧侶しか食べられない高級品だったそうですが、室町時代の中期頃になると一般庶民も食べられるようになり、今現在は給食でも出るくらいポピュラーな料理となっています。

「お揚げと菜っばの炊いたん」は京都のおぼんざい(おそうざい)のひとつで、京都の言葉でひたひたの量のだし汁や煮汁で具材をコトコトと加熱し、味を含ませた料理のこと「炊いたん」と呼ぶそうです。ちなみに、ひたひたの量のだし汁とは、具材が隠れるか、隠れないかくらいの量のだし汁ということです。

今日は小春日和✿ということで、春の暖かな京都を思い浮かべ、優雅な気分味わいながら食べてみてくださいね☺