

今週の給食

10/12~10/16



10月12日 (月)



プルコギがごはんにあった。
(5年)
ナムルの塩気がちょうどよかった。
(2年)

🍎ナムル

韓国の定番家庭料理である「ナムル」。「ナムル」とは、野菜や山菜・野草をゆでて味付けをしたものです。「ナ」は「野」、「ムル」は「物」という意味があり、「ナムル」で「野菜」という意味になるそうです。ごま油やにんにくで味付けをするため、児童にも人気があります。ごま油やにんにくの香りで苦手な野菜が食べやすくなるのかもしれませんが。



10月13日 (火)



鮭にすっぱいトマトのソースがあって、おいしかった。
(5年)
キャラメルポテトが甘くておいしかった。
(2年)

🍠さつまいもの日

10月13日は「さつまいもの日」です。江戸時代には、焼き芋屋さんがありました。焼き芋屋さんは、焼き芋の味が栗に似ていたことから「栗(九里)より味はおとりですが」という洒落から「八里半」と名付けました。焼き芋が栗よりもおいしいことから「栗(九里)より(四里)うまい十三里」という洒落(9+4)も生まれ、さつまいもが十三里と呼ばれるようになりました。



10月14日 (水)



おひたしの青菜がシャキシャキしておいしかった。(5年)
親子煮の鶏肉がやわらかくて食べやすかった(2年)

🍲親子丼

親子丼は、1891年(明治時代)に東京都中央区人形町にある「玉ひで」というお店で誕生しました。現在、「すき焼き」といえば「牛肉」を使いますが、明治時代は、「鶏肉」を使うことが一般的でした。お客さんが「すき焼き」で残った「割り下」「鶏肉」「卵」を合わせてごはんにかけて食べていたことからヒントを得て商品化したものが親子丼の始まりです。



10月15日 (木)



じゃじゃ麺は肉や野菜が一度に食べられてよかった。
(5年)
スープが温かくておいしかった。
(2年)

🍜じゃじゃ麺

「盛岡冷麺」「わんこそば」とともに「盛岡三大麺」に挙げられる麺料理です。「じゃじゃ麺同好会」なる組織が作られるほど熱烈な人気があります。太平洋戦争後、中国から帰ってきた人たちが現地の家庭料理を盛岡で手に入る材料で再現したことが始まりです。食べ終わったじゃじゃ麺のお皿に、卵とチキンスープを入れた「チータンタン」と呼ばれるスープも有名です。



10月16日 (金)



みそ汁に色々な野菜が入っていてよかった。
(5年)
生姜焼きのお肉が肉汁たっぷりだった。
(2年)

🍲みそ

給食に使用しているみそは、「彩花(さいか)みそ」と言い埼玉県産大豆を100%使用しています。「白」と「赤」があり、料理によって、使い分けをしています。「赤みそ」は大豆を蒸して作り、塩分量が多く、辛口に仕上がります。「白みそ」は、大豆を煮て作り、甘味のある味が特徴です。給食では、「白みそ」を使って甘味のあるみそしるを作っています。

