

今週の給食

6/22~6/26



6月22日(月)

- ・ごはん
- ・あじのさんがだんご汁
- ・銀鱈の磯の香揚げ
- ・水菜と油揚げの煮びたし
- ・牛乳



❁あじのさんが焼き

千葉県の房総半島近海では、あじやいわしの漁業が盛んです。そこから誕生した漁師飯のなめろうを山小屋で焼いて食べたことから、山家(さんが)焼きとよばれるようになりました。

給食では、さんが焼きを汁の具にしました。



6月23日(火)

- ・ごはん
- ・ポークカレー
- ・まだか漬け
- ・りんごゼリー
- ・牛乳



❁まだか漬け

宮崎県の郷土料理の漬物です。あまりのおいしさに、出来上りを待てず「まだかぁ〜」ということから、名前が付いたそうです。切干大根やすりめ、大豆、昆布など噛みごたえのある食材を使用しているので、カレーなどの噛まないメニューと組み合わせます。



6月24日(水)

- ・五目ちらし寿司
- ・冬瓜とオクラのすまし汁
- ・さわらの西京焼き
- ・ごぼうの塩きんぴら
- ・牛乳



❁五目ちらし寿司

お祝いの席で食べられることが多い「お寿司」。特に、祝い膳には、たくさんの食材を使った華やかなちらし寿司がふるまわれることが多いです。具を酢飯に混ぜたものが「五目ちらし寿司」と呼ばれ、鎌倉時代から食べられているそうです。



6月25日(木)

- ・スパゲッティナポリタン
- ・スコッチブロス
- ・セサミスコーン
- ・キャベツとコーンのサラダ
- ・牛乳



❁スパゲッティ・ナポリタン

神奈川県横浜市で誕生した「ナポリタン」。太平洋戦争後まもなく、ホテルニューグランドの2代目料理長によって作られました。ナポリタンといえばケチャップ味ですか、この初代ナポリタンには、ケチャップが使われていません。ケチャップが使われ始めたのは2代目のナポリタンからだそうです。



6月25日(金)

- ・ごはん
- ・わかめスープ
- ・プルコギ
- ・ナムル
- ・牛乳



❁プルコギ

朝鮮半島の代表的な肉料理です。プルは「火」、コギは「肉」の意味で、日本の「すき焼き」に似た料理です。甘辛の味付けで、ごはんがどんどん進みます。本校のプルコギは、豚肉の下味にりんごジュースを入れ、お肉を柔らかく仕上げます。

