

給食センターからこんにちは
4月の中学校の献立より...

毎月19日は
「食育の日」



☆平成25年4月19日(金)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:878kcal たんぱく質:39.8g

★主食:ご飯

☆主菜:あじの照り焼き

★副菜:小松菜チーズソテー

☆汁物:おでん

★その他:のり佃煮

☆飲み物:牛乳

東京都の
郷土料理

給食クイズ

東京都の郷土料理には、「深川飯」というものがあります。では、いったい何が入っているご飯でしょう？

- ① いか
- ② あさり
- ③ さんま

全国おいしいもの巡り～東京都～

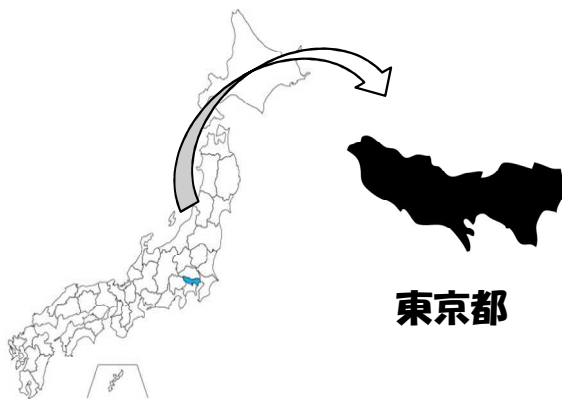
昨年度に引き続き、毎月19日の「食育(19)の日」には、「全国おいしいもの巡り」として、日本各地の郷土料理を取りあげます。(郷土料理:昔からその土地に伝わる料理のこと。)

4月の第1回目は、日本の首都「東京都」です。「東京の郷土料理は何だろう?」とあまりピンとこないかもしれませんが、江戸時代からの食文化が、今も身近な食材、料理に隠れています。

まずは「小松菜」です。将軍の徳川吉宗が江戸川区小松川付近の香取神社で食べた時に気に入り、この地にちなんで名づけられてそうです。今回は卵と一緒に炒め物にしました。

次は「おでん」です。もともとは豆腐などを串にさして焼いたものに味噌をつけて食べる「田楽(でんがく)」という料理が発祥のようです。江戸時代に庶民の間で煮込むようになり、本来の田楽と区別して、「おでん」と呼ぶようになったそうです。

将軍も食べた「小松菜」、江戸時代の人々も食べていた「おでん」。昔からの生活が、現代につながっているのです。



～給食クイズの答え～

答え:②あさり

昔、深川地域(現在の江東区周辺)一帯が海であったころ、あさがりとたくさんとれていました。深川はあさりの本場だったので、あさを「深川」と呼んだといわれています。そして「深川めし」とは、そのあさりのむき身を炊き込んだご飯のことです。