

★ 給食ブログ ★



2024年 9月 26日 (木)



きょうのこんだて



● ごはん

● 牛乳

● アジのさんがフライ



アレンジ!

● キャベツのごま和え

● えび団子汁



< 給食ニュース >



今日の給食は、「アジのさんがフライ」でした。この料理は、千葉県の郷土料理のひとつである「さんが焼き」を、フライにアレンジしたものです。「さんが焼き」とは、アジやイワシなどの魚を包丁でたたき、そこに、みそやネギなどの薬味を加えて、混ぜて焼いたものです。漁師さんたちが作っていた料理なのだそうです。奈良県にも、おいしい郷土料理がたくさんありますが、日本全国にも、ユニークでおいしい郷土料理がいろいろあります。これからも、郷土料理を給食で紹介していきたいと思っております。