

★ 給食ブログ ★



2024年11月18日(月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- かしわのすき焼き
- いか香味フライ
- いんげんのごま和え



< 給食ニュース >



今日の給食は、「かしわのすき焼き」でした。先週の柿の葉ずしに続いて、こちらも奈良県の郷土料理です。「かしわ」とは、鶏肉のことで、その名の通り、鶏肉を使ったすき焼きです。一般的なすき焼きは、牛肉が使われますが、なぜ鶏肉を使うのでしょうか。それには理由があります。天神さんの守護神が牛であることから、天満宮の秋祭りのお祝いの席では、鶏のすき焼きが食べられてきたからです。

調理員さんが、味がよく染み込んだ、おいしいすき焼きを作ってくださいました。子どもたちにも人気でした。