

## なぜ「すき焼き」と言うの？

くだもの  
もりあわせ  
(りんご・ネーブル)  
すきやきどん  
キャベツの  
しおこんぶあえ

あおもりけん  
「サンふじ」  
りんご

わかやまけん  
「ネーブル」  
オレンジ

すき

すき焼きとは、肉、野菜、豆腐などを、醤油と砂糖の甘いタレで煮焼きした鍋料理です。すき焼きは江戸時代から食べられています。当時は、「**鋤**」というスコップのような農具を鉄板代わりにして料理していたため、

「**“鋤” 焼き**」と呼ばれるようになったそうです。様々な食材が入ったすき焼きは栄養たっぷりです。ごはんに乗せて食べてください。