

4月 11日 (金) 今日の盛り付け

大皿：豚肉の生姜焼き(2枚)
茎わかめとキャベツの
じゃこ和え

大碗：ごはん

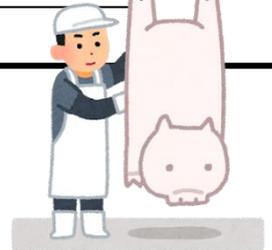
小碗：小松菜と大根の
味噌汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

豚肉の生姜焼き



親しみやすい定食メニューとして人気の生姜焼きが初めて登場したのは、意外にも東京の銀座でした。元祖がんそと言われているのは、銀座の和風創作料理店『銭形』です。昭和26年創業の同店の屋号は、当時大衆小説として人気を博していた『銭形平次』から取ったもので、作者の野村胡堂氏にも使用許可を頂いたという歴史あるお店です。

『銭形』の創業者である齋藤益夫さいとうますお氏は、自身の修行時代、勤めていたお店の料理長がメニューの研究をしているのを見ていました。その中に、豚ロース肉を醤油のタレにからめて焼いたものがあり、その美味しさかんめいに感銘を受けて、『銭形』開業時からのメニューに加えたと言われています。

当時はトンカツが一番人気だったようですが、「ごはんに合う！」としょうが焼きの注文が増え、何人分もまとめて作れるという調理上の利点りてんもあって徐々に看板メニューかんばんになっていったそうです。

手早く作れておいしい、ごはんに合う生姜焼きのメニューは、誕生当時から大勢に親しまれ食べられてきました。



今日の給食も残さず食べましょう(^^♪