

3月 7日（土）今日の盛り付け

大皿：豚肉と野菜の
あんかけ丼

大碗：豆腐とねぎの
みそ汁

小碗：人参とわかめの
一味醤油和え

トレイ：牛乳
みかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

ちくわ

ちくわは、古墳時代の神功皇后が銚（ほこ）の先に魚のすり身を塗って食べたという伝説があることや、室町時代の文献に残っていることから、日本における練り物の原型とも言われています。

ちくわは、生食用の「生ちくわ」と、煮物やおでん種に使う「焼ちくわ」の2種類に分類されています。生ちくわは江戸時代末期から、焼ちくわは明治時代から作られるようになりました。ちくわは、作られるようになった当時「蒲銚（かまぼこ）」と呼ばれていました。由来は、見た目が植物の「蒲の穂（がまのほ）」に似ていたためです。当時のかまぼこが、現在のちくわのルーツになっていることがわかります。

板の上に半円状にすり身をのせたものをかまぼこ、竹の輪にすり身を塗ったものをちくわと区別するようになりました。

今日は和え物にちくわが入っています、
今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

