

# 6月 9日 (火) 今日の盛り付け

大皿：肉じゃがコロッケ  
ツナと糸寒天の和え物  
さくらんぼ

大碗：ご飯  
のりごまふりかけ

小碗：豆腐と水菜のみそ汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。



## 肉じゃが

「肉じゃが」は肉とじゃがいも、好みに玉ねぎや糸こんにゃくなどを炒めてから醤油や砂糖、みりん、料理酒などを使って甘煮にしたもので、煮物の定番として日本に根付いている料理ですが、その発祥には意外な人物が関係しているという説があります。それは日露戦争においてロシアのバルチック艦隊を打ち破った「東郷平八郎」です。

1848年生まれの東郷平八郎は薩摩出身の軍人で、日清戦争の時には巡洋艦「浪速」の艦長として活躍しました。その功績が認められ、日露戦争の開戦前には常備艦隊司令長官に任命されています。ある時、当時海軍中將で、舞鶴鎮守府の初代長官だった東郷平八郎が、イギリスに留学していた際に食べたビーフシチューの味を忘れることができず、艦上食として作るように部下に命じたそうです。命じられた料理長は作り方を知りませんでした。東郷が「牛肉とジャガイモと人参が入ってる」と説明したため、それをもとにワインやデミグラスソースなどではなく砂糖や醤油を使って作られたのが、肉じゃがだと言われています。

今日は肉じゃがの味付けの中身でコロッケを揚げています。  
今日の給食も残さず食べましょう♪♪

