

# 6月 15日 (月) 今日の盛り付け

大皿：やきとり丼

(具の量は少なめなので  
注意！)

大碗：根菜のみそ汁

小碗：小松菜と人参の  
塩昆布和え

トレイ：牛乳  
メロン



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

## やきとり丼

焼き鳥の始まりは諸説ありますが、平安時代に生まれたと言われていま  
す。豊作を祈願する京都・伏見稻荷の参道で、稲作にとって害鳥の雀を捕まえ、  
串に刺して食べたのが焼き鳥の起源です。当時、家畜の食用は禁止されていま  
した。雀以外にも、うずらも狩猟し、焼き鳥として食べていました。明治時代  
に入ると手軽な焼き鳥屋が登場し、昭和の中期にはブロイラーと呼ばれる養鶏し  
やすい鶏が登場したことで、気軽に楽しめる家庭料理として普及していきまし  
た。

焼き鳥にはひらがなと漢字のそれぞれで表現しているものが違います。漢字の  
焼き鳥は鶏肉を串に刺したもので、ひらがなのやきとりは鶏以外の豚や牛、馬な  
どの肉や内臓を串に刺したものと表現されることが多いです。

今日の給食では焼き鳥風の炒め物を  
どん  
丼ものにしました。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)

