# 7月　　10日（水）今日の盛り付け

大皿：肉団子の
　　甘酢あんかけ
　小松菜の一味醤油和え

大碗：ごはん

小碗：根菜のみそ汁

トレイ：牛乳

## 【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

### 甘酢

甘酢とは、甘みが強めの合わせ酢の一種です。 甘酢は、酢・砂糖・しょうゆまたは塩を合わせて作り、三杯酢より砂糖の量を多くしたものです。 また、甘酢は三杯酢にだしを加えて濃度を薄める場合もあります。 肉だんごの甘酢あんかけや甘酢しょうが、なますなどによく使います。

お酢は酢酸を主成分とする酸性の調味料です。酢酸には肉や骨をやわらかくする、食材のあくを抜く、色を鮮やかに見せる、細菌の繁殖を抑えるなど、さまざまな働きがあることから、古くから身近な調味料として親しまれてきました。なますや酢飯など、日本食に欠かせないお酢ですが、実は海外から入ってきた調味料です。その歴史は古く、紀元前5000年のメソポタミア南部で作られていたことが明らかになっています。

日本には4世紀ごろに朝鮮半島から伝えられ、料理の味付けだけでなく、生魚などを保存などに使われてきました。江戸時代になって各地に寿司が広がるようになると、お酢の醸造技術が発展していき、庶民にとっても、より身近なものになっていったといわれています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪