

# 給食通信

6月25日（木曜日）・26日（金曜日）今日の献立は、

『すき焼き丼 牛乳 桜ゼリー』です。



今日は豆腐やしらたきに野菜と豚肉のうまみ、だしの風味が染み込んだすき焼き風の丼です。外国で代表的な日本料理をたずねると、「すき焼き」とよく言われるほど、日本でなじみ深い料理です。すき焼きの発祥や語源については、色々な説があります。語源の一つに、江戸時代に農家の人たちが仕事の間に食事をする時に、農業の道具である「鋤（すき）」の金属の部分に、魚や豆腐をのせて焼いて食べたからだという話があります。その後、「すき焼き」は元々関西地方で呼ばれていて、関東では「牛鍋」と呼んでいたそうです。

肉や豆腐の他に、野菜やしらたきなどをたっぷりに入れて、しっかりと味を染みこませた甘辛味のすき焼きは、今も昔も人気の料理です。具材のうまみを味わいながら食べましょう。