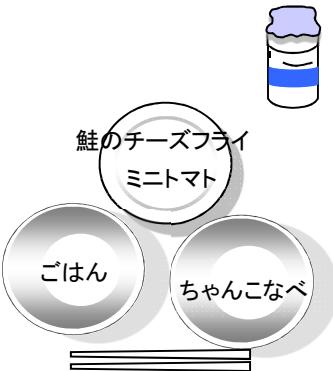
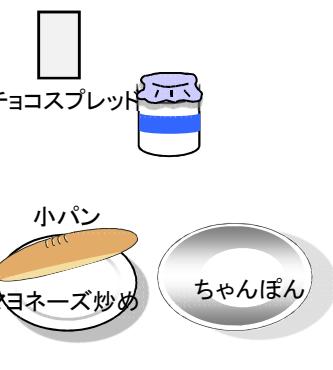
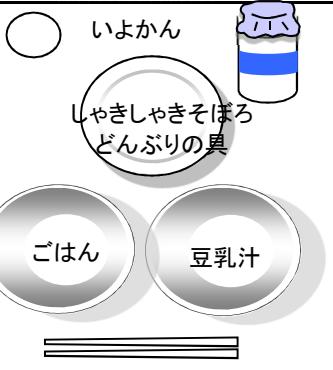
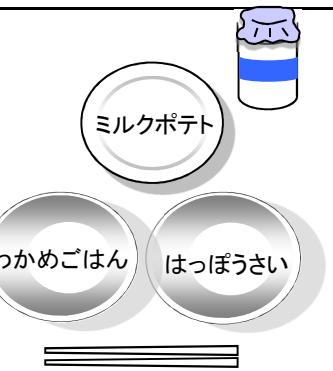


今週の給食 2月 ちょっと食育 N o. 4

| | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 22日 月曜日 |  | ちゃんこなべについて | にちげつ 22日(月) |
| | | <p>ちゃんこ鍋は、すもう部屋で力士(ちゃんこ)が作る手料理の1つです。野菜や肉、魚などを煮込んだ料理です。しっかりと煮込むので食中毒の心配がないことと、力士たちが鍋を囲んで食べるので連帯感が生まれることで、ちゃんこ鍋は食べられてきました。しかし、ちゃんこ鍋に入れない食材があります。それは、豚肉や牛肉などの4本足の動物です。よつんぱいを意味し、すもうでは、負けになるため、縁起のよくないものとして4つ足の動物がいれないといわれます。</p> | |
| 23日 火曜日 | | | |
| 24日 水曜日 |  | ちゃんぽんについて | にちすい 24日(水) |
| | | <p>ちゃんぽんといえば、長崎が発祥の地です。ちゃんぽんは、明治30年代に、中国人の陳さんが、中國からの留学生に安くて栄養のあるものをといって、肉や野菜、麺を使って作ったのがはじまりといわれます。具だくさんの料理で、たちまち日本全国にひろがったということです。給食でも、豚肉やいか、かまぼこ、キャベツやたまねぎ、ねぎなどの野菜もいっぱい入ったちゃんぽんです。もりもり食べて体の中から温まりましょう。</p> | |
| 25日 (木) |  | いよかんについて | にちもく 25日(木) |
| | | <p>いよかんは1月から2月が旬の果物です。愛媛の国は、その昔、伊予とよばれていました。伊予の国でできたみかんでいよかんと呼ばれるようになりました。クエン酸が多く、体がさびないように、そして、疲れをとてくれる働きもあります。いよかんは、「いい予感」との語呂合わせで、縁起をかつぎます。受験シーズンに食べてほしい果物です。</p> | |
| 26日 (金) |  | ミルクポテトについて | にちまん 26日(金) |
| | | <p>ミルクポテトはさつまいもからできています。さつまいもを四角い形に角切りします。そして、油で素揚げをします。砂糖水を煮詰めてつくった、蜜にからめて、最後に脱脂粉乳をまぶしてあげています。大学いもとは、ひと味ちがったさつまいもを楽しむことができます。家庭でも簡単にできるので、やってみましょう。</p> | |