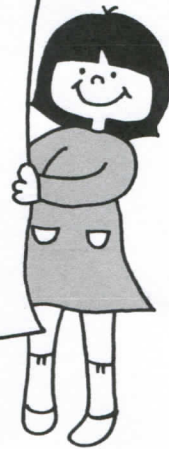
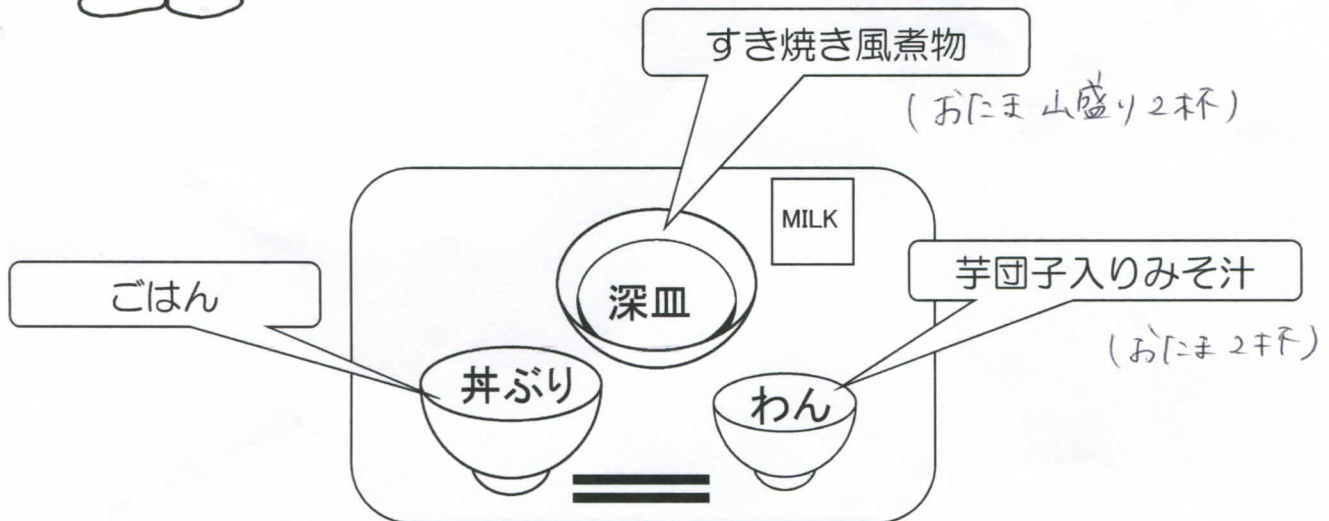


# 今日の給食

11/12(月)



ごはん  
すき焼き風煮物  
芋団子入りみそ汁  
牛乳



## ～すき焼き～

明治時代、神奈川県にある横浜港には外国の文化とともに、たくさんの珍しい食べ物が入ってきました。食パン、牛乳、アイスクリーム、ビールなどのほか、西洋料理に欠かせない食材の牛肉もそのひとつです。この牛肉を日本人がおいしく食べられるようにと、横浜市中区で居酒屋を営んでいた料理人が工夫して作った料理が「牛なべ」でした。当時の「牛なべ」はみそとねぎで煮込んだものでしたが、のちに、この「牛なべ」と鋤（すき）を使って焼く「鋤（すき）焼き」が混ざり合って、現在親しまれている「すき焼き」の形になったそうです。今日は疲労回復ビタミンとも呼ばれるビタミンB<sub>1</sub>が多く含まれる豚肉を使って、すき焼き風の煮物を作ってみました。よくかんで、残さずいただきます。

## \*今日の主な食材の産地\*

玉ねぎ・・・北海道    にんじん・・・千葉   じゃがいも・・・北海道    大根・・・茨城  
長ネギ・・・青森    えのき・・・長野    白菜・・・長野    にら・・・栃木    豚肉・・・茨城  
小松菜・・・東京都江戸川区    鶏肉・・・岩手・宮崎    米・・・青森