

# 食育ニュース

7月17日(水)

にく  
肉じゃが

平皿

ぎゅうにゅう  
牛乳

ししゃもひとり2本

なんばんづ  
ししゃもの南蛮漬け

深皿

はん  
ご飯

とうふ  
豆腐のすまし汁

飯椀

にく肉じゃがは、わしよく だいりょう にものりょうり 和食を代表する煮物料理。じゃがいも・にんじん・たまねぎ・きゅうにく 牛肉といった具材が入りますが、ここでクイズです。

Q. にく肉じゃがのげんけい 原型となっているのは、なん りょうり 何の料理でしょう？

- ①ビーフシチュー ②カレー ③ポトフ



こた 答えは、①のビーフシチューです。れきしじょう じんぶつ とうごうへいはちろう 歴史上の人物である東郷平八郎が、フランスから帰国した時、「ビーフシチューを日本でも食べたい」とシェフに命じましたが、ひつよう あか 必要な「赤ワイン、ネミグラスソース、バター」の入手が困難でした。さいげん しょうゆ さとう つか かんせい なんとか再現しようと、醤油と砂糖を使って完成したのが「肉じゃが」なのだそうです。

給食室の様子

特製の南蛮ダレ☆  
揚げたししゃもにたっぷり  
かけます。

