

食育ニュース

9月11日(水)

副菜皿

はくさい す
白菜のごま酢あえ

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

おやこどん
親子丼

こまつな とうふ あかだし
小松菜と豆腐の赤出汁

飯椀

ごはんとおかずを一つの器に盛り付ける「丼」は、日本食の代表的な料理

です。天丼は室町時代、牛丼は明治時代、かつ丼は大正時代に生まれました。

残念ながら、今日の親子丼の起源はわかっていないようです。元々日本では、昔

からごはんとおかずを別々に食べるのが基本でしたが、

かざ飾らない気質の職人たちの食べ方が、民衆に広がっ

ていき、この「丼」が生まれたそうです。



給食室の様子



白菜の葉と茎は、別々に切ってゆでるなど、調理の工夫をしています。

卵は一つ一つ割って、中身を検品します。今日は約500個使用しました。