



「<sup>さんどまめ</sup>三度豆」と呼ばれる豆を知っていますか？ 一年に三度、収穫できることからこの名で呼ばれています。正解は、**いんげん豆**です。

いんげん豆は、**17世紀ごろ江戸時代の日本**に伝わりました。元々は**アメリカ大陸**で作られていて、それが**ヨーロッパ**に渡り、さらに**中国**、そして**日本**に伝わったそうです。

そんないんげん豆は、**世界的によく食べられている食材**です。**アメリカ料理の「ポークビーンズ」**をはじめ、**フランスの煮込み料理「カスレ」**、今日の給食・**イタリア料理の「ミネストローネ」**など様々な料理があります。



ポークビーンズ



カスレ

## 給食室の様子



白身魚のホキをフライにし、野菜と共にパンに挟みました。

