



ぎゅうにゅう  
牛乳

副菜皿

のりを  
のせましょう。

さんしゅ いも に  
三種の芋のそぼろ煮

深皿

や とり はん  
焼き鳥ご飯

よしのじる  
吉野汁

飯椀

日本の伝統食文化の一つである焼き鳥。調理方法が確立されたのは江戸時代で、明治維新とともに焼き鳥屋台が登場しました。

## クイズ

Q.焼き鳥の種類にある「**ねぎま**」は、元々鶏とネギではなく、別の食材とネギの組み合わせでした。さて、その別の食材とは次のうちどれでしょう？

- ①豚肉 ②サバ ③たまご ④マグロ

(答えは一番下に記載)

## 給食室の様子

さといも、じゃがいも、さつまいもの三種の芋を使用しました。



鶏肉を、しょうゆ・酒・赤ざら糖などで煮つけた後、オーブンで焦げ目をつけました。

クイズの答え…④ (江戸時代のねぎまは、マグロとネギの組み合わせでした。近代に近づくにつれてマグロが高級食材となり、日保ちする鶏を使うようになりました。)