

あ  
キャベツのごま和え

だしじょうゆをませましょう。

ぎゅうにゅう  
牛乳

平皿

さばのコチュジャン<sup>や</sup>焼き

副菜皿

はん  
ご飯

じる  
ちゃんこ汁

飯椀

## 両国・力士の料理「ちゃんこ鍋」



「ちゃんこ鍋」は、言わずと知れた力士の鍋料理で、東京都両国の郷土料理とされています。魚介や肉類、野菜などの食材ごと、出汁ごとにさまざまな種類があります。

4つ足の豚や牛は、前足をついている、つまり相撲での負けである手をつくことを連想させるため、ゲンを担いで2本足の鶏肉を使うそうです。

また、「ちゃんこ」という言葉は、もともとは鍋に限らず力士の作る料理全般を表す言葉でした。



## 給食室の様子



たっぷりの野菜に、鶏肉や生揚げを入れてちゃんこ汁を作りました。

