

飯碗

ゆかり漬け

ぎゅうにゅう
牛乳

2こずつ

深皿

とりなんばん
鶏南蛮うどん

副菜皿

あ揚げたこ焼き

大阪発祥 たこ焼きの歴史



大阪で生まれた「たこ焼き」は、元々「ラチオ焼き」という食べ物でした。ラチオ焼きは、たこ焼きと同じ作り方ですが、タコではなく牛スジとこんにゃくを入れて焼いたものでした。当時、ラチオが世の中で流行りだした頃だったため、ラチオのように流行の食べ物という意味で、この名がつけられたところが、昭和10年にラチオ焼きを食べたお客さんから、「タコを入れた玉子焼きがある」と聞かされ、替わりにタコを入れて誕生したのが「たこ焼き」だそうです。

給食室の様子

タコ・キャベツ・しょうが・枝豆などの入った生地を作り、油で揚げ、ソースや青のりをかけました。



中濃ソース・ウスターソース・三温糖を合わせて煮詰め、たこ焼き用のソースを作りました。