

食育ニュース

11月12日(金)

ごまだれを
まぜましょう。

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

のいをのせましょう。
(箸が1膳多く入っています)

わふうとうふ
和風豆腐サラダ

深皿

おやかどん
親子丼

だいこん あかだし
大根とわかめの赤出汁

飯椀

職人の食文化から生まれた「どんぶり」



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、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、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



〔親子丼〕ふわふわに仕上げるコツは、卵に「かたくり粉」を加えることです☆給食では回数多く6回に分けて作りました。



〔和風豆腐サラダ〕木綿豆腐を蒸して冷まし、ほぐしました。練りごま・ショウガ・長ねぎなどを加えた香味ゴマダレと共にいただきます。

