

ごまあえ

だしじょうゆを  
まぜましょう。

ぎゅうにゅう  
牛乳

平皿

きんぴらコロッケ

副菜皿

飯椀

おかかごはん

とうふ  
豆腐とわかめのみそ汁

## ルーツはフランス料理の「コロッケ」



日本でもお馴染みのコロッケ。ルーツはフランス料理にあるそうです。

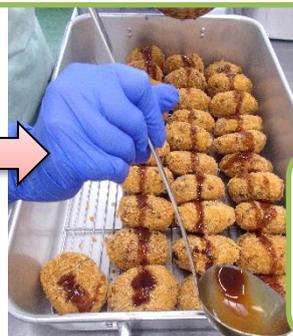
コロッケといえば、じゃがいもが主な材料ですが、じゃがいも自体は安土桃山時代にオランダ人から伝えられたそうです。当時の日本では、イモといえばサツマイモが主流だったため、じゃがいもは馴染みがない食材でした。

しかし、明治以降にさまざまな西洋文化が入り、フランス料理の前菜「クロケット」という料理が伝わりました。これが現在のコロッケの原型となっているそうです。

### 給食室の様子



ひき肉・ごぼう・にんじんを炒めて「きんぴら」を作り、ふかしてつぶしたじゃが芋と合わせました。1つずついねいに成形し、慎重に揚げました。



糸削り節（かつお節）に、みりん・しょうゆを加えて炒りつけ「おかか」を作り、炊きあがったご飯と混ぜ合わせました。