

# 食育ニュース

12月23日(木)

副菜皿

さんしゅ いも に  
三種の芋のそぼろ煮

のりをのせましょう。  
(箸が1膳多く入っています)

深皿

や とり はん  
焼き鳥ご飯

飯椀

よしのじる  
吉野汁

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<sup>とり</sup>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



さつま芋・里芋・じゃが芋の三種の芋をホクホクに揚げ、そぼろあんを作って合わせました。



鶏肉はあらかじめしっかりと下煮をして調味し、その後オープンで焼き上げて焦げ目をつけ、焼き鳥にしました。

※予定していた西東京市産「里芋」は生育状況の都合により、埼玉県産に変更となりました。ご了承ください。