

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

飯椀

じる  
ちゃんこ汁

## 両国・力士の食事「ちゃんこ」



「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。