

給食紹介

令和 6年 2月 19日(月)

コッペパン チョコブラック&ホワイト 牛乳
ちゃんこ鍋 ヨーグルト



勝負に勝つように・・・
縁起をかついで
“ちゃんこ鍋”です。
心も体も ぽっかぽか
しっかり食べましょう。

今日は『受験&期末テスト応援メニュー』です。

ちゃんこ鍋



『ちゃんこ』とは、『おっさん』という意味の言葉で、『相撲部屋の料理をつくる人』のことです。朝げいこのあと、ちゃんこ番といわれる料理当番が作ってみんなで食べます。季節の野菜や魚や貝類、豆腐などスープで煮ながら食べます。海の幸、山の幸の多くの食材で栄養満点です。

『ちゃんこなべ』には、さまざまな材料が使われますが、四つ足の動物の肉だけは使いません。これは四つんばいになることは、勝負に負けることになるので、牛肉や豚肉を使わずに、とり肉を使って料理をします。

今日の給食では、とり肉、とりのつみれ、餅、じゃがいも、はくさい、にんじん、しめじ、たまねぎなどのたくさんの材料をかつおぶしやガラスープからとった“だし”でじっくり煮込んでおいしく仕上げました。

からだの芯から、ポカポカ温まるなべ料理です。寒い季節にぴったりです。日頃からしっかり食べて、免疫力を高め、健康管理をしましょう！！

～給食では、毎日、みなさんの健康を応援しています。～