

小学校

10月27日の
ときめき給食

- ごはん
- おづみんコロッケ
- くじらのハリハリ鍋なべ
- キャベツのごま和えあ



こんかい

今回のときめきポイント



今回のテーマは「市制80周年記念献立②」です！

いずみおおつし おかし た りょうり
泉大津市で昔から食べられていた料理②

「くじらのハリハリ鍋なべ」

「ハリハリ鍋なべ」とは、くじら肉にくと水菜みずなを使った鍋料理なべりょうりのことで、水菜を食べるときにハリハリっと音がすることから「ハリハリ鍋なべ」と名付けられたといわれています。

大阪おおさかのくじら料理屋りょうりやさんが広めたといわれ、大阪おおさかの郷土料理きょうどりょうりのひとつになっています。くじら肉にくが手に入りはいにくい今いまでは、豚肉ぶたにくなどを使った

ハリハリ鍋なべがよく食べられています。



くじら

おおさか ほげい さか
大阪では、捕鯨ほげいが盛んだ

わかやまけんたいじ きょり
った和歌山わかやま県太地けんたいじと距離きょりが

ちか
近く、くじら肉にくの流通りゅうつうが盛んだったこと

から、くじら肉にくを使った食文化しょくぶんかが広まりました。

くじら肉にくは、牛肉ぎゅうにくや豚肉ぶたにくに比べて脂肪分しぼうぶんが少なく、たんぱく質たんぱくという栄養えいようがたくさん含まれるので体からだを作るもとになるのと、血ちを作るもとになる鉄分てつぶんという栄養えいようもたくさん含まれるので、貧血ひんけつを予防よぼうしてくれる効果こうかがあります。

いま た きかい すく
今では食べる機会きかいが少なくてくじら肉にくを、ぜひ給食きゅうしょくで味わあじってください。

