

# 小学校

3月14日の  
ときめき給食

- ごはん(金芽米) きんめまい
- どてやき風煮 ふうに ● 棒かつ ぼう
- 若ごぼうのきんぴら わか

今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪の食べもの！」です！

## 大阪の食文化

大阪は元々大阪湾で魚が



たくさん獲れ、たくさんの野菜が  
作られていました。また、江戸時代には物流や  
経済の中心として栄え、「天下の台所」と  
呼ばれるほど全国からいろいろな食材などが  
集まってきていました。そのため大阪は、「食  
だおれの街」と呼ばれるほど食べることを大切に  
楽しむ人が多く、おいしい食べものがたくさんあ  
ります！今回のときめき給食では、大阪でよく  
食べられている名物料理がでます！

## 大阪の食べもの

### 串カツ

串カツがよく食べられる  
ようになったのは、通天閣が  
ある新世界で、近くで働く人  
たちが安く早く食べられるよ  
うに考え出されたからだそうです！



給食の串カツは  
串がない棒かつ  
です！



### どてやき風煮

牛のすじ肉を味噌や



みりんで長時間かけて煮込んだも  
の。甘辛く濃厚な味わいで、大阪の  
下町グルメとして人気です！

### 若ごぼうのきんぴら

若ごぼうは、八尾市を中心に栽培されて  
いる葉ごぼうのことで、普通のごぼうとちが  
い、葉・茎・若い根の全てを食べることが  
できます！

