

中学校

3月14日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん(金芽米)
- どてやき
- 串カツ風
- ヨーグルト
- お茶
- 若ごぼうの炒め煮

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！

食いだおれの街

大阪は元々大阪湾で魚介類がたくさん獲れ、多くの種類の野菜が作られるなど、海の幸・山の幸に恵まれていました。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くる都市でした。そのため大阪は、「食いだおれの街」と呼ばれるほど食べることを大切に楽しむ人が多く、おいしい食べ物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す！



大阪の食べもの

串カツ

串カツが大阪でよく食べられるようになった理由は諸説ありますが、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薄いお肉に厚い衣をつけて揚げる串カツが考え出されたそうです！

給食の串カツは、串がない串カツ風です！



どてやき

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。鍋のふちに味噌を土手のように盛ることからそう呼ばれるようになりました。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

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、早春に収穫されるため春を告げる野菜として昔から親しまれています！普通のごぼうとちがいで、葉・茎・若い根をすべて食べることができます！

