

School Lunch News

2025.7.14

今日の献立

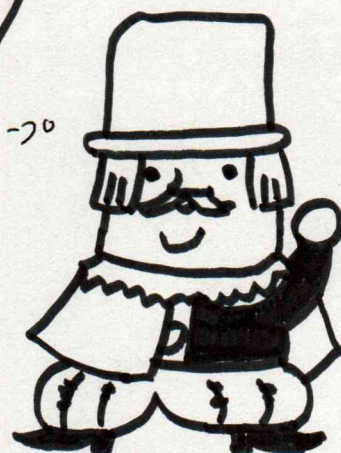
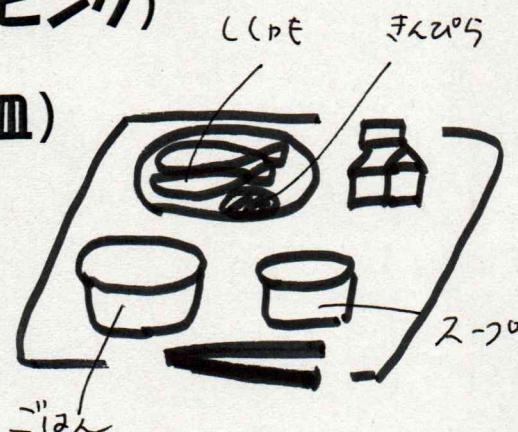
わかめごはん(大わん内ピンク)

ししゃもの南蛮漬け(大皿)

きんぴらごぼう(大皿)

春雨スープ(小わん)

牛乳



給食室より

今日の給食の南蛮（なんばん）漬けは、肉や魚を油で揚げた後、ネギや唐辛子などの香味野菜を加えた甘酢に漬け込んだ料理です。

名前の由来は、室町時代から江戸時代にかけて日本と交易（こうえき）のあったスペインやポルトガル人を指す「南蛮人（なんばんじん）」が、新しい調理法や食材を持ち込んだことにちなむと言われています。

スペイン料理にもエスカベッシュという揚げた魚をお酢やワインで漬けて味つけた料理があります。

蒸し暑い時期には、さっぱりと食べられる味ですね。