

School Lunch News

2025.9.16

今日の献立

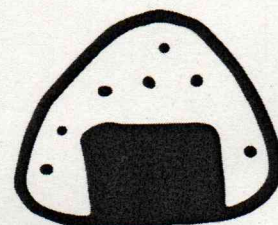
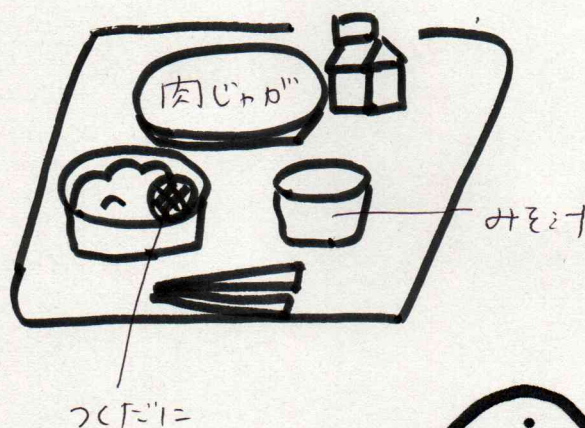
ごはん(大わん内ピンク)

のりの佃煮(大わん内ピンク)

肉じゃが(大皿)

大根としめじのみそ汁(小わん)

牛乳



給食室より

今日の給食ののりの佃煮(つくだに)は実は東京生まれの食べ物だと言っているのを知っていますか？

約400年前、江戸の佃(つくだ)島(じま)（現在の東京都中央区）の漁民が、江戸前（東京湾）でとれた小魚などの海産物を甘辛く煮て食べていました。売り物にならない小魚等を保存もできる形でおいしく調理したのが「佃煮(つくだに)」という名前の由来です。これが、安くて日持ちもすると江戸中で評判を呼び、やがて全国に広まったそうです。

今日は給食室で手作りののりの佃煮にしました。ご飯がすすみますね！