



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和6年2月26日 曜日

れきし ケチャップの歴史



トマトのうま味や栄養がぎゅ
っとつまっています。



「ケチャップ」というと「トマトケチャップ」を思い浮かべる人
が多いのではないのでしょうか？

実は「ケチャップ」という言葉は、もともと昔の中国南部地方
の方言で、魚を発酵して作る「魚醤」という調味料のことを指し
ます。それが世界中に広まって、国によって、魚だけではなく、野菜
や果物、キノコなどを原料にした調味料に変化していきました。

「トマトケチャップ」の発祥は、イタリアという説がありますが
が、商品化したのはアメリカで、1876年にハインツから世界初の
トマトケチャップとして発売され、ハンバーガーやホットドックに
合うと大人気になり、ケチャップの原料はトマトという考えが広
まりました。日本では、1908年にカゴメから発売されました。

今日は「レバーとポテトのケチャップ和え」に使っています♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

ぎゅうにゅう ぶた しょうが にんじん ふなばししさん こまつな ながねぎ
牛乳 豚レバー 生姜 人参 船橋市産→小松菜 長葱



先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。