

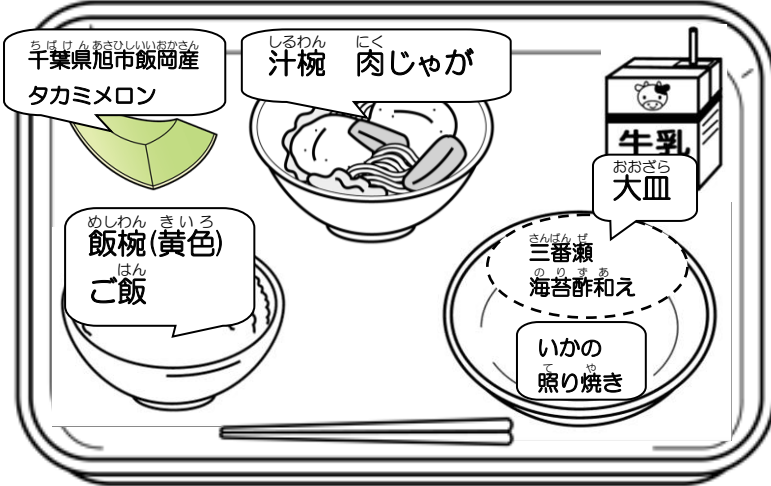


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か かようび
令和6年7月2日 火曜日

かていりょうり ていばん にく 家庭料理の定番！？肉じゃが



どちらも
「肉、じゃが芋、
玉葱、人参」
を使う場合が多い
のが同じです。



肉じゃがは、日本の家庭でよく食べられている煮込み料理のひとつです。肉、じゃが芋、玉葱、人参などを油で炒めてから、しょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて煮込みます。カレーライスと同じ食材を使うため、材料がそろえやすく、軍隊の食事として全国的に食べられるようになり、家庭でも作られるようになりました。いつから作られているのかは、はっきりしませんが、この料理を「肉じゃが」と呼ぶようになったのは、50年くらい前からです。肉じゃがも、カレーライスも、使う肉が、牛肉や豚肉、鶏肉だったり、じゃが芋が、男爵やメークインだったり…味つけについても、地域や家庭によって違いが出る料理ですね。今日の肉じゃがは、豚肉と千葉県産の「とうや」というじゃが芋を使っています♪

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう いも ちばけんさん た もの
米 牛乳 じゃが芋 メロン 船橋市産→小松菜 のり 海苔

