

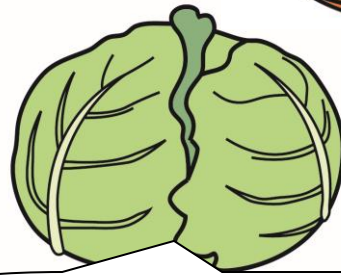
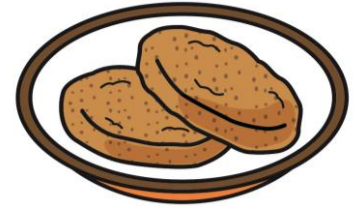
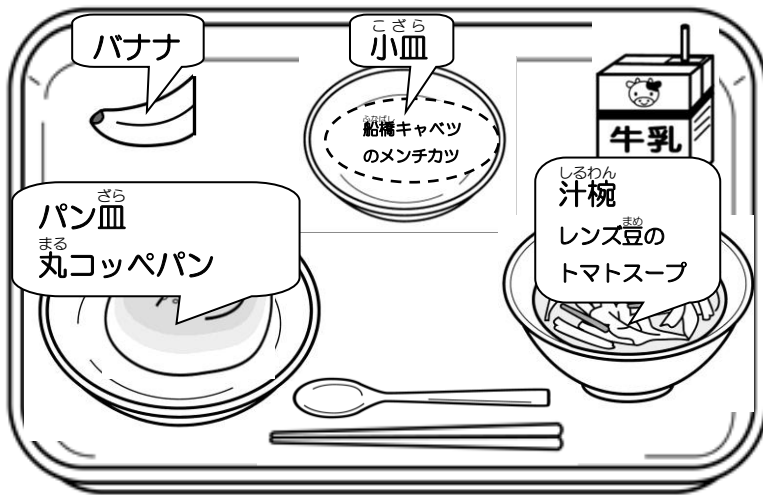


きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年11月13日水曜日

ふなばしさん しゅん た もの た し ひ 船橋産の旬の食べ物を食べて知る日 キャベツ②



むかし かんしょうよう あつか
昔は観賞用として扱われていました。

いま しゅん ふなばしさん せんしゅう あじ
今が旬、船橋産キャベツ！先週は、サラダで味わいましたが、
きょう ふなばしさん つか つく
今日は、船橋産キャベツを使ったメンチカツを作りました。

さて、ここでクイズです。

メンチカツの「メンチ」とは、何のことでしょう？

- ①ひと なまえ ②ひき肉 ③野菜の名前

答えは②です。英語でひき肉をあらわす「Mince meat」を
「メンチミート」と聞き間違えて、挽肉を使う揚げ物→「メンチ
ミートカツレツ」→「メンチカツ」と名付けられました。

メンチカツは、今から約130年位 前の明治時代中頃、東京に
ある「煉瓦亭」という洋食屋さんで生まれたそうです。

パンに切り込みが入っているので、好みで、メンチカツをはさん
で召し上がってください♪

きょう きゅうしよく つか
☆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

牛乳

マッシュルーム

ふなばしさん

船橋市産→キャベツ

こまつな

小松菜