



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつみっか ちゅうきょうび
令和7年7月3日 木曜日

にほんあじ とうきょうと 日本味めぐり「東京都」



あす ねんせい とうきょうほうめん こうがいがくしゅう い きゅうしょく
明日は、6年生が、東京方面へ校外学習に行くので、給食で
も、東京にちなんだ料理を取り入れました。

おやこどん う めいじじだい にほんばしにんぎょうまち たま
親子丼が生まれたのは、明治時代、日本橋人形町にある「玉ひ
で」というお店だといわれています。鶏すきを卵でとじた親子煮を、
食べやすいようにご飯に乗せて丼にしたのが始まりだそうです。

こまつな えどじだい う こまつがわ いま えどがわく しゅうへん さいばい
小松菜は、江戸時代に生まれ、小松川(今の江戸川区)周辺で栽培
されていたことから「小松菜」と呼ばれるようになったそうです。

おおたく おおもり むかし のり せいさん さか
また、大田区の大森では、昔、海苔の生産が盛んでした。

かりんとうの歴史は古く、平安時代に遡るそうです。東京
発祥というわけではありませんが、東京銘菓として有名です。

きょう いも だいず つか
今日は、さつま芋と大豆を使ったかりんとうです。

きょう きゅうしょく とうきょう りょうり あじ
今日の給食で、東京にちなんだ料理を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう たまご いも ふなばししさん こまつな にんじん み ば のり
米 牛乳 卵 さつま芋 船橋市産→小松菜 人参 三つ葉 海苔