

11月22日（月）

「今日の給食」

今日の給食は

ごはん

のりとひじきの佃煮

親子焼き

豚汁

牛乳 です。



今日はもみのりとひじきで佃煮を作りました。

佃煮は江戸時代の初めに摂津（現在の大阪府と兵庫県の一部）から江戸の佃島へ移住した漁師たちが、貝類や小魚、海藻などを保存する目的で作ったのが始まりで、佃煮の名前の由来になっています。味も良く安価で長持ちすることから、江戸から全国各地に広まったそうです。給食の佃煮は濃すぎず、優しい味わいに仕上がりました。