

ビジュアル献立

4 月 16 日 (火曜日)

しょうきぐ 使用器具

- きんぴらごはん しゃもじ ふかざら
- ちくわの^あカレー揚げ トング こざら
- だいこん^{あつあ}と厚揚げのみそ汁^{しる} おたま しるわん
-

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

ひとくちメモ

きょう 今日のごはんは、「きんぴらごはん」です。『きんぴら』とは、ごぼ^{ほそ}うを細く切り、砂糖^きやしょうゆ^{さとう}を使って甘辛^{つか}く炒^{あまから}めた料理^{いた}です。

この『きんぴら』という名前^{なまえ}は、昔^{むかし}話^{ばなし}で有名^{ゆうめい}な金太郎^{きんたろう}の息子^{むすこ}の坂^{さか}田^た金平^{きんぺい}の名前^{なまえ}からつけられたといわれています。昔^{むかし}、ごぼ^{ちから}うは力の^{ちから}付^つく食^たべ物^{もの}とされていて、力^{ちから}持ち^{もち}として有名^{ゆうめい}であった金平^{きんぺい}から名前^{なまえ}をもらったといわれています。「金平^{きんぺい}ごはん」を食^たべて、元^{げん}気^きいっぱいに^す過^すごしまししょう。

