

# 2月13日(水)の給食



## 献立

献立	材料
キムチの炊き込みごはん	米 鶏ミンチ 豚ミンチ キムチ しめじ グリーンピース しょうゆ みりん
ちくわの2色揚げ	ちくわ 青のり 小麦粉 水 カレー粉 小麦粉 水
もやしときゅうりの中華和え	きゅうり もやし すりごま しょうゆ 塩・こしょう ごま油 しょうが 酢
マスカットゼリー	マスカットジュース ナタデココ アガー 砂糖 水
中華スープ	卵 たまねぎ 人参 ガラスープ 塩・こしょう しょうゆ 水溶き片栗粉



## 竹輪

◎ 竹輪の起源は弘生時代とも平安時代ともいわれて、はっきりしないが、いくつかの室町時代以降の書物に「蒲鉾」(かまぼこ)という名で記されている。江戸時代前には形状が蒲の穂に似ていたため「蒲鉾」と呼ばれていた。

◎ 後に、板の上すり身をのせた形状の板蒲鉾(現代の蒲鉾)が現れ、それと区別するために「竹輪蒲鉾」と呼び、略して竹輪と呼ばれるようになった。江戸時代までは高級品だった。

**作り方**

魚肉に塩・砂糖、ゲンパシ、卵白などを加えて練る

→ 竹製や金属製の太い串に棒状に塗りつける

→ 焼く → 焼き竹輪

→ 蒸す 茹でる → 蒸し竹輪 白ちくわ

※ スライスした豆腐、サメ、トビウオ、ホッケ etc... これをすり身にする

