

10月19日(月)の給食

687 kcal



献立

献立	材料
さつまいも ごはん	米 さつまいも 塩 黒ごま
ちくわの 2色揚げ	ちくわ 青のり 天ぷら粉 水 カレー粉 天ぷら粉 水 油
塩だれ サラダ	白菜 にんじん 花切大根 レモン汁 薄口しょうゆ ごま油 鶏ガラスープの素 にんにく 塩・粒こしょう
豚汁	豚もも肉細切れ 油揚げ こんにやく しいたけ 和風だし 味噌
アロエ ヨーグルト	アロエ ヨーグルト



ちくわ 竹輪について

竹輪の起源は弥生時代とも平安時代ともいわれは、モリシナイ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。これは鉾に見立てた棒にすり身を巻き付けた形状が蒲の穂に似ていたことに由来する。

- 北海道では、ちくわの穴にツナマヨネーズを詰めたものをロールパンの中心部にに入れて焼いた「ちくわパン」
- 群馬県富岡市では、竹輪を串に刺し、衣をつけて揚げてソースで味付けしたネルモン揚げが食べられている。
- 愛知県豊橋市では、竹輪が名産品であり、竹輪の天ぷらをコッパロウに狭いタルタルソースをかけた「ちくわドック」
- 熊本県などでは竹輪の衣に切り込みを入れてポテトサラダを狭み、天ぷらに「ちくわサラダ」