

今月の食育目標

正しい食事の仕方について知り、行儀よく食べよう

Table with columns for date, meal type, ingredients, and nutritional information. Includes a 2-week summary at the top and a 'Respect for the elderly' note on the 18th.

材料の都合により変更する場合があります。

9月 テーマ献立「座間の味 郷土料理を知ろう」～豚漬け～

豚漬けの発祥は江戸時代にさかのぼります。当時の武士は、牛や豚・イノシシなどの四つ足の肉を食べることを嫌っていました。ある時、狩野山中藩（現在の厚木市）に大勢の人が集まったところ、料理が足りなくなっていました。そこでなんとかならないかと考えた結果、いのししの肉に味噌を塗り、焼いたところ大好評でした。これが豚漬けの始まりとされています。給食では、豚肉にみそ・しょうゆ・にんにくなどを混ぜた特製のたれで味をつけ、オープンでこんがり焼きます。香ばしいみその風味がごはんに合う料理です。味わって食べてくださいね。

※献立表は、東原小学校のホームページでも閲覧可能です。

《今月使用予定の座間産の農産物》

- こまつな
じゃがいも
ながねぎ
とうがん
なす
ピーマン
だいず
ごぼう

