

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

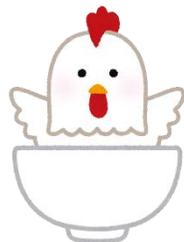
令和 5年 12月 5日 NO.127

今日の給食は「親子丼」です。だしの効いた味付けにたまごでとし、ごはんのにのせた丼もの料理の定番メニューです。家庭からお店まで人気メニューの1つとされています。今日は親子丼のはじまりについてです。

親子丼が生まれたのは明治20年ごろで、当時軍鶏鍋（しゅもなべ 軍鶏しゅもという鶏をしょうゆとだしで味付けしたもの）にたまごでとじるお客さんがいて、それを「親子煮」と呼んでいたそうです。そこから、食べやすいようにごはんの上にのせて食べたものが親子丼とされています。はじめは出前限定メニューでしたが、あまりのおいしさに評判になり、お客さんの要望でお店のメニューとなりました。

親子丼はたまごがふわふわでとろっとしているのが理想ですが、給食では衛生面上よく加熱してだします。給食ならではの親子丼を味わってください。

親子丼、
上手にとり分けてね
おや、こまっちゃうほど
どんどん食べちゃうね



《今日の献立》

親子丼

五色和え

里芋と油揚げのみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏肉 たまご 刻みのり 油揚げ わかめ みそ かつお節	米 三温糖 白すりごま 砂糖 里芋	玉葱 糸みつば キャベツ 小松菜 にんじん もやし ホールコーン 長ねぎ