

# 五中ミニ給食通信



令和 6年 2月 6日 NO.160

今日の給食は「五目肉じゃが」です。今回は「肉じゃが」についてです。

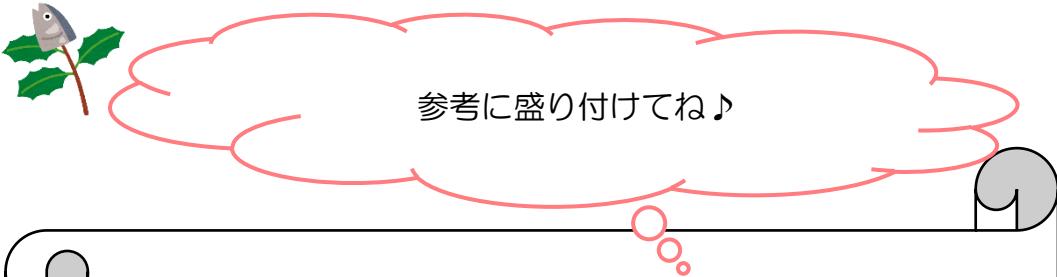
肉じゃがは煮物料理の1つで、各家庭でもよく作られることがからおふくろの味と呼ばれる代表料理です。

肉じゃがができるのは、もともとはビーフシチューを作ろうとしたところ、ワインやデミグラスソースではなく醤油や砂糖で作ってしまい肉じゃがが誕生したといわれています。

給食の肉じゃがはいろんな種類の具材をいれて作りました。ぜひ味わって食べてください♪



肉じゃがは家庭料理の人気メニュー、あいにくじゃが売り切れごめん！！  
のりの佃煮、ほんのりごはんにのせるといいね！ソリソリになるね



## 《今日の献立》

- ごはん
- のりの佃煮
- 五目肉じゃが
- ごま和え
- 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	米	玉葱 にんじん
ほしのり	砂糖	たけのこ水煮
豚小間肉	じゃがいも	干し椎茸
油揚げ	しらたき	さやいんげん
かつお節	三温糖	キャベツ
	白いりごま	もやし
	白すりごま	ほうれん草