



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

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。

肉じゃがができたのは、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
のせるといいね！ノリノリになるね



《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

血や肉になるもの

牛乳
ほしのり
豚小間肉
油揚げ
かつお節

黄色の食べもの

熱や力のもと

米
砂糖
じゃがいも
しらたき
三温糖
白いりごま
白すりごま

緑の食べもの

体の調子を整えるもの

玉葱 にんじん
たけのこ水煮
干し椎茸
さやいんげん
キャベツ
もやし
ほうれん草