

きゅうしょくつうしん

2月18日(火)



- ごはん
- ザンギ
- おろしポン酢サラダ
- 石狩汁
- ベこ餅
- 牛乳

1～6年生

今日は「白金郷土料理レストラン Shirokane Local Cuisine Restaurant」のメニューからザンギ・石狩汁・ベこ餅を紹介しします。今日は5年4組の児童が紹介してくれた北海道の郷土料理をみんなで食べます。ザンギは鶏肉の唐揚げです。しっかりと下味をつけてから揚げるのが特徴です。石狩汁は石狩鍋を汁物にアレンジした料理です。北海道でたくさんとれる鮭をたっぷり使った料理です。ベこ餅は端午の節句やお正月などハレの日に食べる和菓子です。白と黒のまだら模様が「ベこ＝牛」に似ているからや鱈甲の色に似ているなどの理由から「ベこ餅」と呼ばれるようになったそうです。給食では楕円形の形ですが本場北海道では木型をつかって葉っぱの形にするそうです。北海道に行く機会があったら探してみましよう。今日もよく噛んで味わっていただきましよう。

