

10月28日(火)給食通信

3-6年生



- ・ごはん
- ・さけのちゃんちゃん焼き
- ・野菜チップ
- ・小松菜のスープ
- ・牛乳

今日は、さけのちゃんちゃん焼きを作りました。
この料理は、秋から冬にかけてとれるさけと旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした北海道の郷土料理です。みなさんは「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来を知っていますか？諸説ありますが、ちゃちゃっと作れるから、焼くときに鉄板の上でへうがちゃんちゃんと音をたてるから、だそうです。さけは産卵のために9月から10月に川へ戻ってきます。この時期にとれたものを「秋ざけ」と呼びます。旬のさけと野菜をぜひ一緒に味わってください。