

3月16日(月)給食通信

3-6年生



- ・中華風おこわ
- ・ワンタンのパリパリサラダ
- ・たまごとわかめのスープ
- ・でこぽん
- ・牛乳

「特別栽培」といって、
農薬を50%以下にして
育てられています。

「おこわ」とは、もち米を蒸して作った混ぜごはんのことです。おこわの語源は「強飯（こわめしまたはこわいい）」と言われていています。これは、江戸時代に食べられていたおかゆに比べ、もち米料理がかたかったため名付けられたそうです。また、地域や家庭によって「おこわ」ではなく「おふかし」と呼ぶこともあるそうです。昔、もち米はとても貴重なものだったので、お祝いやおめでたい行事の時に食べる「晴れ」の料理でした。今日は、筍、にんじん、干し椎茸、豚肉、干しエビ、ほたてなどたくさんの種類の具を使い、オイスターソースとごま油で調味した中華風おこわです。