

10月2日(金)給食通信

10月1日「都民の日」:東京都メニュー



サラダには「糸寒天」という海そうのなかまが入っています。東京都の伊豆諸島でとれたテングサという海そうを加工しています。

- ・深川めし
- ・豚汁
- ・糸寒天のサラダ
- ・いもようかん ・牛乳

深川めしはあさりを使った炊き込みごはんです。現在の江東区に位置する深川地区は、昔は干潟であさがたくさん獲れました。漁師たちが獲れたあさりのむき身をさっと煮たものをごはんの上にのせて、どんぶりにしたものをよく食べていたことから、深川めしが誕生したと言われています。また、芋ようかんは東京の浅草で生まれた和菓子です。明治時代に浅草にある芋問屋と菓子職人が協力して考案しました。当時、練りようかんは高価なもので、口にすることは少なかったそうです。そのため、代替りの食材として身近な食材であるさつま芋を使ってみようと試行錯誤を繰り返し、「芋ようかん」が誕生したそうです。