

令和2年 11月 30日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 すき焼き風煮
いそか和え えびと大豆のからあげ



【ひと口メモ】

すき焼きについて知ろう

(食事と文化)

日本では飛鳥時代から肉を食べることを禁じられていました。牛や馬は大切な労働力であったため、食べると罰が当たると考えられていたためです。

しかし、明治時代になり、明治天皇が牛肉を食べたことがきっかけになり、一般的に食べられるようになりました。そこから関西を中心に牛肉を使った料理、「すき焼き」が広まりました。

日本で生まれた料理ですが、坂本九の「上を向いて歩こう」には、「すき焼き」という英語タイトルがつけられ、現在では世界中に知られる料理となりました。

今日の給食のすき焼き風煮も味わっていただきましょう。

令和2 年 11 月 30日（月） 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのゆうあん焼き キャベツのおかかあえ
寄せ鍋汁



【ひと口メモ】

寄せ鍋汁を味わおう

（食事の重要性）

だんだんと寒くなってきました。そんなときは、みんなで囲む鍋料理が体も温まりおいしいですね。

食事には空腹を満たす、栄養をとり入れるという大切な働きがあります。それと同じようにもう一つ重要な役割があります。それは、一緒に食事をすることで、会話がはずみ仲良くなれるということです。鍋料理は家族や仲間との絆を深める食事にもぴったりの料理ですね。

今日は、そんな鍋料理をもとにした「寄せ鍋汁」を給食に取り入れています。学校やクラスの仲間と一緒に食べて、体も心も温まりましょう。

令和2年 11月 30日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 すき焼き風煮

いそかあえ えびと大豆のからあげ

《今日の丸亀産の食材》

大根 春菊 かぶ

白ねぎ チンゲン菜



【ひと口メモ】

すき焼きの由来

(食事と文化)

今日のめあては、「すき焼きの由来について知ろう」です。

今日の給食は、「すき焼き風煮」が登場しています。すき焼きの歴史は浅く、今から約150年前の江戸時代の末期頃から明治時代にかけて食べられ始めたと言われています。その背景には、約1400年前の飛鳥時代の頃から明治時代に入るまで、日本では、肉を食べることが公的に禁じられていたことが挙げられます。牛や馬は、大切な労働力であったため、食べるとバチがあたると信じられていたようです。しかし、貧しい民衆の間ではこっそりと猪や鹿などの獣の肉を食べていたそうです。そんな中、明治時代に入り、明治天皇が牛肉を食べたことがきっかけで庶民にも牛肉を食べることが解禁されました。この出来事は「文明開化」の象徴とも言われています。

牛肉を使った鍋料理として、関東では「牛鍋」、関西では「すき焼き」が庶民の間で大流行し、現代に伝わってきています。何気なく食べているものにも歴史がありますね。しっかり味わっていただきましょう。