



こんげつ

／ 今月の ／

ぎょうど りょうり きゅうしよく

郷土料理給食

ぎょう こんだて
～今日の献立～

ふかがわ
深川めし

こまつな
小松菜のおひたし

なべ
ちゃんこ鍋

ぎゅうにゅう
牛乳

がつ にち もく
2月19日(木)

とうきょうと きょうど りょうり

東京都の郷土料理



ふかがわ

【 深川めし 】

えど じだい とうきょうわん かいりい
江戸時代、東京湾では貝類がたくさんとれたため深川めしが生まれました。元々はあさりとねぎを味噌でさつと煮て煮汁ごとご飯にかけてたものでした。現在は昔ながらの「ぶっかけ」と炊き込みご飯にした「炊き込み」があります。給食では炊き込みご飯です。

こまつな

【 小松菜のおひたし 】

こまつな えど じだい とうきょう でん
小松菜は江戸時代からある東京の伝統野菜です。江戸川区小松川で栽培されていたので「小松菜」と呼ばれています。



なべ

【 ちゃんこ鍋 】

めいじ じだい はじ つた
明治時代に始まったと伝わっています。「ちゃんこ」とは力士たちが食べる料理のことで一度に大量に作れ、色々な食材を使った栄養たっぷりな料理です。

