

11月26日(火)

麦ご飯 しょうが焼き
みそきんぴら すまし汁
牛乳

きんぴら

「きんぴら」の名は、江戸時代に流行した
こじょうり きんぴらじょうり
古浄瑠璃「金平浄瑠璃」の主人公で、金太郎で
さかたきんとき さかたきんぴら
有名な坂田金時の息子という設定の「坂田金平」
に由来していると言われていています。ごぼうのし
っかりした食感や歯ごたえ、唐辛子のピリ辛さを
坂田金平の強さや勇ましさに例え、「きんぴら
ごぼう」と呼ばれるようになったとされていま
す。きんぴらは醤油や砂糖で甘辛く味付けをす
ることが多いですが、今日はみそを加えました。

しょうが焼きは1C5班(9/4当時)
が考えた献立です。



しょうが : 高知
こまつな : 埼玉
ごぼう : 青森
にんじん : 熊本
長ねぎ : 群馬
いんげん : 鹿児島
エリンギ : 長野
豚肉 : 千葉
鶏肉 : 宮崎
こんにゃく : 群馬