

12月6日(金)

麦ご飯

ヘルシーハンバーグ

ポテトサラダ

味噌汁

牛乳

たまねぎ : 北海道
だいこん : 神奈川
じゃがいも : 北海道
きゅうり : 千葉
にんじん : 千葉
こまつな : 東京
長ねぎ : 宮崎
豚肉 : 千葉

味噌汁 日本は味噌汁を鎌倉時代から食べています。しかし、鎌倉時代では、武士や特権階級のある人しか食べられない貴重なものでした。

その後、室町時代になり、大豆を多く生産することになり、一般的に味噌汁が親しまれるようになりました。この頃の武士は、戦争にも味噌汁を持って行っていったようです。味噌汁にサトイモの茎を加えて煮込み、茎を乾燥させて運んだそうです。戦争中も必要な量の茎を煮込んで、味噌汁を食べていました。

今日の味噌汁は1C2班が(9/4当時)
家庭科の授業で考えた献立です。

