

2月13日(木)

ご飯

肉豆腐

じゃこおひたし

牛乳

肉豆腐は京都府発祥の煮物料理です。すき焼き風の味付けで牛肉や豆腐、長ねぎなどを煮込んだもので、家庭や料亭でも広く食べられています。給食では豚肉を使用していますが、京都では牛肉を好んで食べられていて、牛すき焼きの元祖も京都とされています。すき焼きと肉豆腐の違いは、すき焼きは「鍋料理」、肉豆腐は「煮物料理」であり、卵を付けて食べることはありません。給食ではじゃがいもやにんじん、こまつな等も加えて具だくさんにアレンジしています。

キャベツ : 愛知
もやし : 栃木
にんじん : 千葉
たまねぎ : 北海道
小松菜 : 東京
じゃが芋 : 鹿児島
長ねぎ : 千葉
豚肉 : 群馬
しらたき : 群馬
じゃこ : インドネシア