

7月9日(木)

郷土料理を食べよう



今日の給食は 深川飯 小松菜の磯和え

ちゃんこ汁 ほおずきゼリー 東京牛乳です。



今日の給食は 東京都にゆかりのある料理や食材を使った献立です。

「深川飯」は、深川地域で獲れたあさりを漁師さんがご飯と一緒に食べたことが始まりと言われています。

副菜の「小松菜」は東京産です。大森海岸の近くでとれた「海苔」と和えました。

お相撲さんの町・両国にゆかりのある「ちゃんこ汁」を取り入れました。



あさり



小松菜畑



ほおずき市



熟れたほおずきをむきました。

皆さんは「ほおずき」って知っていますか。

7月9日(木) 10日(金)に浅草で

夏の風物詩「ほおずき市」が開かれます。

デザートは「ほおずき」をイメージして作りました。ゼリーの中には

「ほおずきの実」をイメージした「何か」をコンポートにして混ぜています。

食べたなら、「何か」を考えてみてくださいね。

