

令和4年 3月 1日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・豚肉の柳川風やながわふう
- ・野菜のおかか和え
- ・味噌汁
- ・牛乳



柳川風のアルミカップは
重ねて返却してください！

柳川風とは？

今日の給食の「豚肉の柳川風やながわふう」は、「柳川鍋やながわなべ」が由来です。

柳川鍋とは、開いたドジョウとささがきしたごぼうをみりんとしょうゆの割りしたで煮込み、卵たまごとじにした料理です。

このことから、ささがきごぼうとともに甘辛く煮て卵でとじる調理法を「柳川風」と呼ぶそうです。

ちなみに、「柳川鍋」の名前の由来は、柳川屋やながわやという店で作り始めた、使われた鍋が福岡の柳川焼きであった、鍋にドジョウを並べた姿が柳やなぎの葉に似ている等、諸説しょせつあるようです。