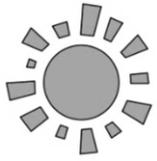
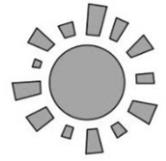


令和4年 1月 26日(木)



今日の南中給食



メニュー【全国学校給食週間：埼玉】

- かつ飯^{めし}
- 鶏肉^{とりにく}の一味焼き
- かぶ^{ゆず}の柚子風味
- つみっこ
- 牛乳



全国学校給食週間 ③埼玉

今日の給食は、埼玉^{さいたま}の郷土料理「かつ飯」「つみっこ」を提供しています。

かつ飯の語源は混ぜ合わせるという意味の「かてる」が語源です。

昔はお米が貴重な食べ物だったので、季節の野菜や油揚げなどを混ぜて量を増やして食べていたことから、この名前がつけました。

つみっこは地元でとれた小麦粉と野菜をたっぷりと使った、いわゆる

すいとんです。つみっことは、「つみとる」を言い表した本庄地方^{ほんじょうちほう}

の方言です。小麦粉を練^ねったものを手で「つみとる」ようにちぎって

鍋^{なべ}に入れたことから、桑^{くわ}の葉を「摘^つみ取る」様子になぞられて

「つみっこ」と呼ばれるようになったそうです。

