

令和3年 10月 20日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・豚肉の香味焼き
- ・かぼちゃの含め煮
- ・白菜のお浸し
- ・味噌汁
- ・牛乳



白菜とは

家族で囲む食卓の定番といえは鍋物、そこに欠かせないのも白菜です。漬物でもおなじみの白菜は、古くから食べられていたように思われがちですが、意外に歴史は浅く、日清・日露戦争の際に兵士が中国から持ち帰ったのが始まりだそうです。

かつては大根に次いで生産量が多い野菜でしたが、白菜漬物を家庭で漬けることもほとんどなくなり、食の洋風化が進むにつれ、需要は下降線。核家族化が進み、大きな白菜では食べきれないという面もあるので、近年は小型・サラダ野菜化が進んでいます。

キャベツ同様、時代を映す野菜ともいえそうです。

