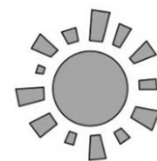


令和3年 12月 16日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・ご飯
- ・さけのちゃんちゃん焼き
- ・セサミビーンズ
- ・かきたま汁
- ・牛乳



## ちゃんちゃん焼きの由来

「さけのちゃんちゃん焼き」は、秋から冬にかけてとれる<sup>さけ</sup>鮭と  
<sup>しゆん</sup>旬の<sup>む</sup>野菜を蒸し焼きにして<sup>みそ</sup>味噌で<sup>あじつ</sup>味付けした料理です。

北海道の<sup>いしかりちほう</sup>石狩地方の<sup>りょうしまち</sup>漁師町が<sup>はっしょう</sup>発祥と言われていますが、いまでは  
全国的にも有名となり、2007年には<sup>いしかりなべ</sup>「石狩鍋」「ジנגスカン」  
とともに、「<sup>のうさんぎよそん</sup>農山漁村の<sup>きょうどりょうりひやくせん</sup>郷土料理百選」に選ばれました。

「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来は、「ちゃっちゃと作れるから」  
「お父<sup>ゆらい</sup>ちゃんが作るから」など様々な由来が伝えられています。

