

令和6年 10月 17日 (木)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯 (しゃもじ)
- 豚肉の柳川風 卵 とじ (手袋2枚)
- 変わりきんぴら (ぎざお玉)
- 大根のみそ汁 (お玉)
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の「豚肉の柳川風 卵 とじ」の元になった料理は「柳川鍋」という細く切ったごぼうと「どじょう」という小魚を甘辛く煮て、卵でとじた料理です。江戸時代に元気になる料理としてと江戸っ子に愛された料理でした。どじょうの代わりに、肉類をごぼうと一緒に煮て卵でとじた料理を「柳川風」と呼ぶようになりましたが、現在では、本来のどじょうを使う柳川鍋があまり食べられなくなり、柳川風の料理の方が主流になっています。「どじょう」は、日本の沼や小川などに住む淡水魚で、江戸時代にはたくさんいましたが、沼や小川が減って、東京では、なかなか見ることが少なくなっています。