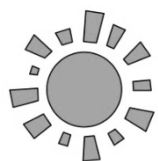
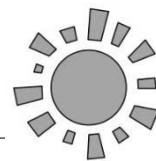


令和6年 11月 26日(火)



今日の南中給食



メニュー

- わかめごはん (しゃもじ)
- てづくりコロッケ (はさみ)
- キャベツの昆布あえ
(ぎざお玉)
- 吉野汁 (お玉)
- 牛乳



今日の栄養メモ

1年生は、今日から明日まで

イングリッシュキャンプで、長野県の

軽井沢町で、英語の勉強です。2学年だけなので、少し手のかかる

手作りコロッケの献立にしました。日本ではコロッケというと、ジャガイモを使ったポテトコロッケがまず先に思い浮かぶと思いますが、

由来となったのはフランス料理の「クロケット」という料理で、日本ではいうところの「クリームコロッケ」です。フランスには、じゃがいもを

主体とした「クロケット」はなくポテトコロッケは日本生まれだと

いえます。明治時代に長崎の洋食屋さんがつくったという説がありますが、起源ははっきりしません。今日は調理員さんが、朝から大量のじゃ

がいもを蒸してつぶし、一つ一つ手で丸めて揚げました。手作りならではの素朴な味です。

