

8/25(火) 今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「ケチャップ」についてです。

今日のハンバーグにかかっているきのこソースにはトマトケチャップがたくさん使われています。「ケチャップ」とは、元々中国が発祥で、「野菜やきのこ、魚を原料とした調味料」のことです。日本で使われているトマトを使ったケチャップは、正式には「トマトケチャップ」です。日本では、明治時代にアメリカから伝わったものが始まりと言われています。日本では「トマトケチャップ」が一般的ですが、フィリピンでは「バナナケチャップ」が一般的だそうです。

バナナと聞くと白や黄色を思い浮かべますが、色は着色料で赤色になっているそうです。



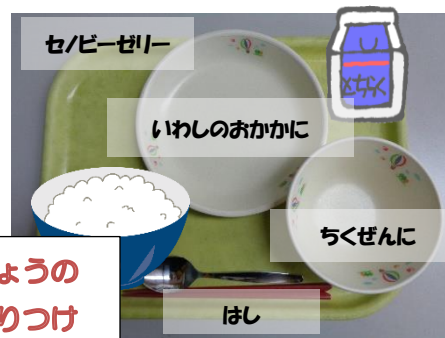
きょうのもりつけ

8/26(水) 今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「筑前煮」についてです。

筑前煮は、「がめ煮」ともいわれ、九州地方の代表的な郷土料理です。「いり鶏」ともいわれます。がめ煮の名前のいわれは、すっぽんとあり合わせの材料を煮こんで食べたのが始まりで、亀煮から「がめ煮」と名付けられたそうです。筑前煮は、いも、野菜、肉、きのこなど、いろんな種類の食品がおいしい味をだしています。

よくかんで味わって食べましょう。



きょうのもりつけ