



かみかみこんだて



2月20日(木)

- ・するめごはん
- ・ごま和え
- ・かき玉汁
- ・牛乳



よくかんで食べるかみかみ献立です。かき玉汁は、うすくとろみをつけただし汁に割りほぐした卵汁をかき回しながらながしいれたものです。給食では割りほぐした卵の中に水どき片栗粉を加えています。卵は、形が球状であることから「玉の子」で、「たまご」と呼ばれるようになったそうです。たまごという言葉が生まれたのは室町時代であるそうですが、広く「たまご」と言われるようになったのは江戸時代になってからだそうです。