

4月27日（水）

- ご飯
- 肉じゃが
- 切干大根の甘酢かけ
- 牛乳



肉じゃがは明治時代にビーフシチューのレシピをもとにして日本海軍でつくられたものがはじまりだとされる料理です。牛肉または豚肉、ジャガイモ、タマネギ、糸こんにゃくなどをしょうゆ、砂糖、みりんできん煮にしたものです。肉は西日本では牛肉、東日本では豚肉が使われています。今日の給食では、牛肉をつかっています。給食では、ジャガイモは機械で切ると煮くずれてしまうかもしれないので手切りにしてもらいました。