

10月19日(木)

ランチタイム

今日の給食 * ゆかりご飯 * 鮭のちゃんちゃん焼き

* 芋団子汁

* 牛乳

今日は、北海道の郷土料理を作りました。

ちゃんちゃん焼きとは、鮭などの魚に野菜をのせて焼いた料理です。

この料理の名前がどうしてついたのかは色々なせつがあります。

1つめは、お父さんのことを『ちゃん』と呼ぶところから、ちゃんちゃん焼きはお父さんが作る料理だから この名前がついた。

2つめは、鮭をやくときに『ちゃんちゃん』という音がするからこの名前がついた。

3つめは、料理が出来るのが待ちきれずに、おはしなどでお茶碗をたたいた音が『ちゃんちゃん』と鳴ったから なのです。

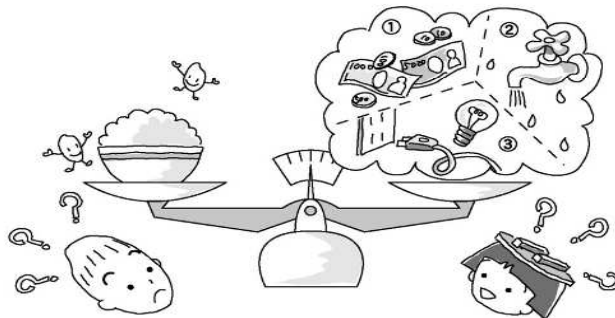
名前のいわれはともかく、北海道の鮭にたくさんの野菜とバターをのせたこの料理は秋の味です。よく味わいましょう。

それから、北海道でとれたじゃが芋でお団子を作って芋団子汁を作りました。じゃが芋で作る団子はモチモチの食感です。お家でも作ってみ

てください。

もんだい

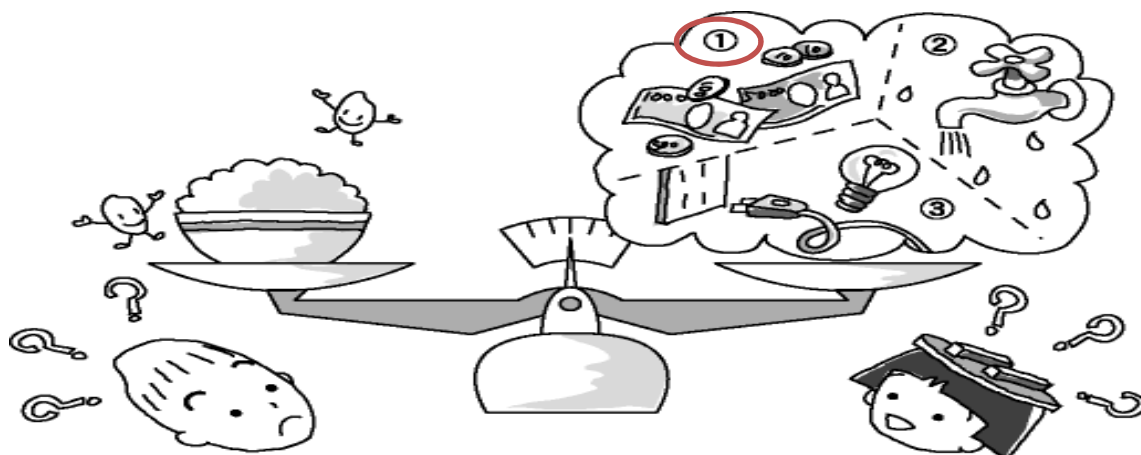
お米は日本の「主食」といって、むかしむかしから一番たくさん食べられている食べものです。むかし、お米は、今では考えられないものの代わりに使われていたんだけど、さて、何のかわりかな？



- ① お金の代わり
- ② 水の代わり
- ③ 電気の代わり

こちらはウラです。オモテからよんでね。

せいかいは
のお金かねのかわりでした。



お米こめはたかずににおいておいたら、保存ほぞんができます。そのため、物々交換ぶつぶつこうかんのときの基準きじゆんに使うことができ、お金かねのかわりとなったのです。税金ぜいきんを納めたりするのにもつかわれました。

給食室きゅうしょくしつの前に空知まへから空知そらちから届とどいた稲穂いなほを飾かざっておきます。ぜひ見みに来てくださいね。

