

今日の給食

令和元年11月29日(金)



- ★ かてめし
- ★ 牛乳
- ★ さばの塩焼き
- ★ かんぴょうの和え物
- ★ 田舎汁



具を順番に炒め、醤油、酒、みりん等で味を調えます。具に山菜が入ることが特徴のひとつです。



出来上がった具をごはんに混ぜます。



ごはんが熱々のうちに混ぜています。

今日のひとこと

「かてめし」は埼玉県秩父地方の郷土料理です。「かてめし」の「かて」には混ぜるという意味があります。お米が貴重だった時代に、米に様々なものを混ぜて炊いたのがその始まりです。「わらび」や「ぜんまい」などの山菜を具にしています。秩父地方では、地域のおもてなし料理のひとつでした。