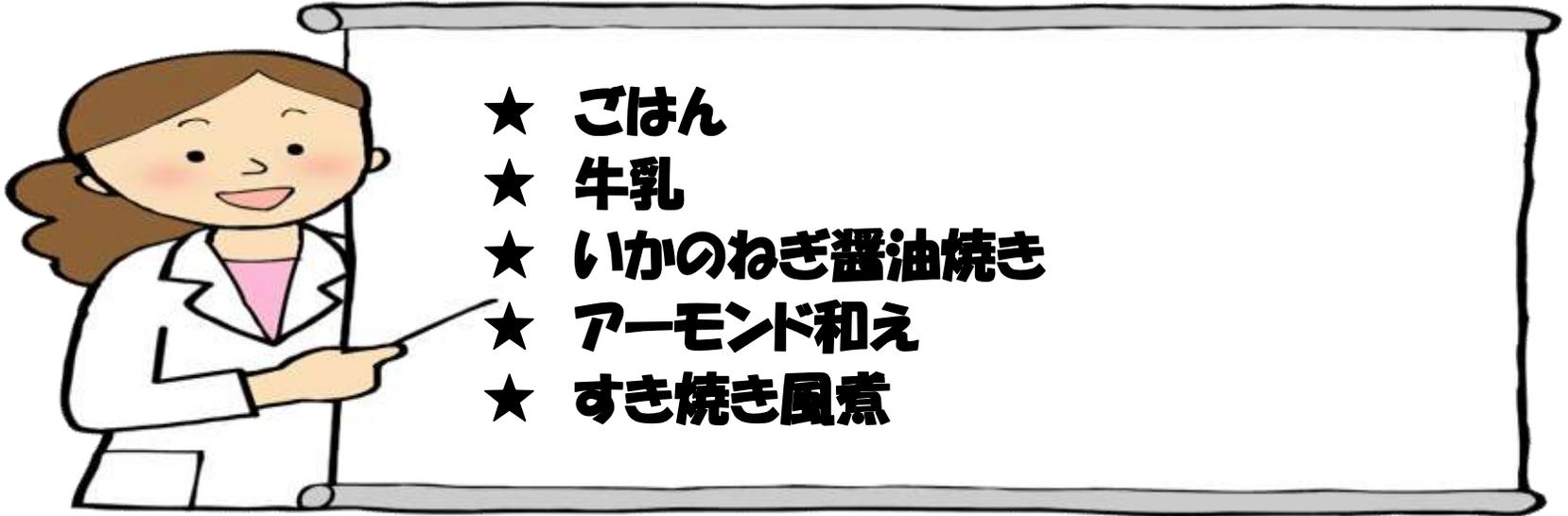


# 今日の給食

令和元年12月2日(月)



肉、焼き豆腐の他に、たくさんの野菜も使っています。



かつお節でしっかりだしをとります。



味がしみこむように煮込みます。

## 今日のひとこと

「すき焼き」の語源は、江戸時代に農夫達が仕事中に腹が減ると、農具の鋤〔すき〕の金属部分を鉄板の代わりにして魚や豆腐を焼いて食べたことから「鋤焼〔すきやき〕」と呼ばれるようになりました。給食のすき焼き風煮は、「すき焼き」のアレンジ料理です。