

# きょう きゅうしょくひとくち 12/9(水)今日の給食一口メモ



きょう 今日のひとくちメモは、「**ぎゅうどん**」についてです。

きょう 今日、「**ちさんちしょうげんき**」でいただいた**ぎゅうにく**を使用した「**ぎゅうどん**」です。  
**ぎゅうどん** **むかし** **ぎゅう** **よ** **めいじじだい** **たんじょう** **りょうり** **ぎゅうどん** **なまえ**  
 牛丼は昔「牛めし」と呼ばれ、明治時代に誕生した料理です。「牛丼」の名前は、  
**いま** **よしの** **や** **つく** **まつだえいきち** **ほう** **なづ** **い**  
 今の「吉野家」を作った松田栄吉という方が名付けたと言われています。うすく切っ  
**ぎゅうにく** **たまねぎ** **しょうゆ** **あまから** **に** **こ**  
 た牛肉とたまねぎなどをしょうゆなどで甘辛く煮込み、どんぶりによそったごはんの  
**うえ** **りょうり**  
 上にのせた料理です。

**ぎゅうにく** **こうきゅう** **きゅうしょく** **つか**  
 牛肉は高級で、なかなか給食では使うことができないため、  
**いまにしょう** **ぶたどん** **ていばん** **えいぎょう**  
 今二小では豚丼が定番でしたが、コロナウイルスの影響で  
**ぎゅうにく** **しょうひ** **お** **こ** **かいけつさく** **がっこう** **ぎゅうにく**  
 牛肉の消費が落ち込んでいる解決策として、学校で牛肉を  
**そだ** **のうか** **かたがた**  
 いただいています。育ててくださっている農家の方々に  
**かんしゃ** **き** **も** **あじ** **わ** **た**  
 感謝の気持ちで味わって食べてください。

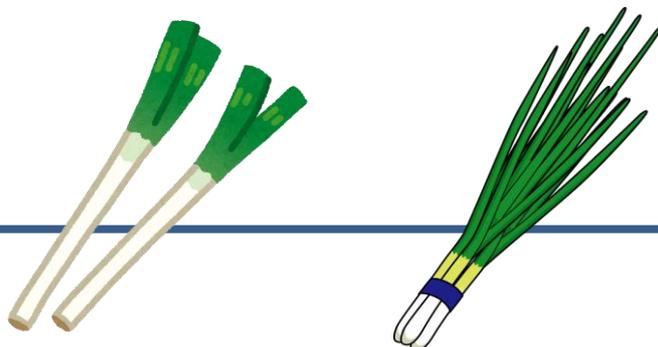


きょうの  
もりつけ

# きょう きゅうしょくひとくち 12/10(木)今日の給食一口メモ

きょう 今日のひとくちメモは、「**ねぎ**」についてです。

きょう 今日「**うま塩** **ねぎまんじゅう**」が**で**ます。なんだか似た給食もありますよね。実は  
**しお** **おな** **かいしや** **つく** **しろ**  
 「うま塩にらまんじゅう」と同じ会社で作っています。みなさんはねぎにも白いところが  
**おお** **みどり** **おお** **し** **しろ** **おお** **ねぎ**  
 多いねぎと緑のところが**多い**ねぎがあることを知っていますか。白が多いねぎは根  
**ぶか** **よ** **に** **や** **あまみ** **で** **みどり** **は** **ぶぶん** **おお**  
 深ねぎと呼ばれ、煮たり焼いたりすると甘味が出ます。緑の葉の部分が多いねぎ  
**は** **よ** **かお** **いろど** **りょうり** **とくちやう** **い**  
 は、葉ねぎと呼ばれ、香りや彩りがよくなります。料理にはそれぞれの特長を生かして  
**つか** **こせい**  
 使われます。ねぎにも個性があるのですね。



きょうの  
もりつけ