

きゅうしょくじつ

給食室だより

令和7年1月22日

今日の給食は、わかめとじゃこのご飯、牛乳、鮭のチャンチャン焼き、みぞれ汁です。

鮭のチャンチャン焼きは、北海道の郷土料理です。北海道の漁師たちが、大きな鉄板で鮭などの魚と野菜を焼き、みんなで囲んで食べる料理です。なぜ「チャンチャン」と呼ぶかという、「ちゃちゃっと」作るから、鉄板とヘラが「チャンチャン」と音を立てるから、など諸説あります。

そして、みぞれ汁の“みぞれ”は“大根おろし”を指します。“みぞれ”はもともと天気用語であり“雨と雪が混ざって降ること”を言います。大根おろしが、雨と雪が混ざったみぞれのように見えることから、大根おろしを“みぞれ”と呼ぶことがあります。今日は、鈴木農園さんの大根を使用しました。

今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！

鮭のチャンチャン焼き



野菜を炒め、味つけします



カップに鮭を入れ、野菜をのせ焼きます



みぞれ汁



厚削りでだしを取ります



大根の半分は、大根おろしにします

