



11月調理場だより

もう少^{すこ}しで立^{りっとう}冬^{むか}を迎^{むか}え、いよ^{ふゆ}いよ^{はじ}冬^{ふゆ}の始^{はじ}まりです^すね。山^{やま}や公^{こうえん}園^{きぎ}の木^{きぎ}々^{ふゆ}も冬^{ふゆ}支^じ度^{たく}を済^すませ、景^{けしき}色^{へん}の^か変^{かん}化^{かん}を感^{かん}じら^{かん}れるよ^{かん}う^{かん}にな^{かん}りました。1日^{いち}の気^き温^{おん}差^さが^さ大^{おほ}き^{おほ}く^{おほ}なり^{おほ}ます。体^{たい}調^{ちよう}管^{かん}理^りに^り気^きをつ^きけ^きて、寒^{さむ}さ^まに^ま負^せけ^いず^{かつ}に^{かつ}生^{せい}活^{かつ}しま^{かつ}し^{かつ}ま^{かつ}し^{かつ}よ^{かつ}う。

物語給食 ~ 食で本を楽しもう・11月編 ~



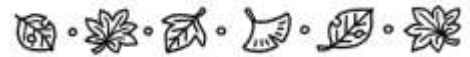
★2日提供 カレーライス 『給食番長』 『給食室のいちにち』より

給食では、広島県産のいちじくジャムなどを使ってルウを手作りしています。

★6日提供 ハンバーグきのこソース 『ハンバーグつくろうよ』より

ハンバーグに、秋の味覚「きのこ」を使ったソースをかけます。

郷土料理week ~ 広島編 ~



11月24日は(いい日本食の日)和食の日。伝統文化「和食」を大切にする日です。

今月は、13日(月)から17日(金)まで、広島県の郷土料理を味わいます。どんな

郷土料理か楽しみにしてくださいね。今回は、呉の肉じゃがについて紹介します。

13日提供 呉の肉じゃが(呉市)

約140年前の広島県呉市。海軍大将の東郷平八郎が、イギリスの留学から帰って
 きました。東郷さんは、イギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられません。そこで
 料理人を呼んで作ってもらうことにしました。しかし、料理人はビーフシチューを食べ
 たことはありません。料理人は悩みながら、ビーフシチューを作ります。そして、何とか
 完成させたのが、肉じゃがでした。ビーフシチューとは違いますが、おいしい肉じゃがは
 気に入られ、全国に広まっていきました。

