

中学校

5月23日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん(金芽米)
- 昆布のみそ汁
- お茶
- トンテキ
- ヨーグルト
- かみなり



今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪の食べもの」です!

こんぶ



北海道から大阪へ昆布を運んだ、北前船のレプリカ



江戸時代の大阪は、「天下の台所」と呼ばれるほど全国からいろいろな食材などが集まってくる都市でした。

こんぶもそのひとつで、北海道でとれた良質なこんぶが北前船で運ばれ、大阪の食文化に根付いていきました。

堺に水揚げされた昆布は、昆布の加工も盛んに行われました。

だしとして味わうだけでなく、塩昆布(佃煮)や、とろろ昆布などに加工され、大阪の名産品として親しまれています。



かみなり



かみなりは、大阪で昔から食べられている郷土料理のひとつです。

なすを油で炒めるときに、かみなりのようなパチパチと大きな音がすることから名前が付いたそうです。

