

わかみやの給食 第39週 [3月7日(月)～3月11日(金)]

給食第39週目。今週は昨年度より始まった、神戸牛献立があり、木曜日に、「肉と野菜のうま煮」として出ました。今回の神戸牛は冷凍だったのですが、やっぱり違いました。さて、今週の調査は水曜日に出た、「**コロッケ**」について調べてみました。

コロッケは、西洋料理を起源としているという説や、日本で独自に作られたものという説など、いろいろあるようで、明確なものはないようですが、フランス料理のクロケットを起源としているという説が有力のようです。単にコロッケと言ったらジャガイモを使ったもの、ベシャメルソース（クリームソース）を使ったものはクリームコロッケと区別されています。今回給食に出たものは、かぼちゃのコロッケですが、中に入れる具によって、今はたくさんの種類があります。日本では明治の文明開化の時代に、お目見えしたようですが、大正時代の三大洋食、コロッケ、トンカツ、ビフテキの値段は、トンカツは13銭、ビーフステーキは15銭だったのに対し、コロッケは25銭ととても高価な料理であったようです。それが、庶民のお惣菜として広がったのは、昭和初期のようです。そして、昭和28年、学校給食用の冷凍コロッケが開発され、広がりを見せたようです。



39週目



①



②



③



④



⑤

- ① 3月 7日(月) 《168》: パン・鶏肉のチャウダー・大豆と煮干しの磯和え
- ② 3月 8日(火) 《169》: ごはん・鶏肉のピリ辛煮・ぶた汁
- ③ 3月 9日(水) 《170》: パン・かぼちゃのコロッケ・春雨スープ
- ④ 3月10日(木) 《171》: ごはん・肉と野菜のうま煮・切干し大根のツナ炒め
- ⑤ 3月11日(金) 《172》: ごはん・豚肉のかわり揚げ・鶏肉のしょうが汁

ついに、令和3年度の給食も残り1週間になりました。あと5回の給食も楽しみにしています。どうぞよろしくお願いします。