

## わかみやの給食 第42週 [3月13日(月)~3月17日(金)]

**給食第42週目。**13日(月)は「牛肉のウエスタン風」が登場しました。給食では、昭和の時代にくじら肉を使っていました。その頃の人気メニューに「くじら肉のノルウェー風」という料理がありました。その後、くじら肉が手に入りにくくなり、平成の時代には牛肉を使った「牛肉のウエスタン風」が登場しました。令和の時代でも神戸の給食の人気メニューであることに変わりはありません。15日(水)に登場の「アイリッシュシチュー」はアイルランドの郷土料理です。アイルランドはヨーロッパのイギリスのとなりにある島国で、羊の肉を料理に使うことが多いです。「アイリッシュシチュー」は羊の肉、たまねぎ、じゃがいもなどを煮込んで、塩こしょうで味付けしたシチューです。にんじんやターニップというかぶを入れることもあります。アイルランドでは羊の肉を使いますが、給食では牛肉を使っています。16日(木)は、えごまのふりかけが登場しました。えごまは、しそのなかまで青じそとよく似ていますが、形は青じそより葉がかためて形も丸みを帯びています。今回のふりかけには、プチプチした食感が楽しめるえごまの実が入っています。

### 42週目



①



②



③



④



⑤

- ① 3月13日(月)《178》: パン・ミルク(コーヒー)・牛肉のウエスタン風・カリフラワーステー
- ② 3月14日(火)《179》: ごはん・ふりかけ(さけウエット)・焼鳥風に・さわにわん
- ③ 3月15日(水)《180》: パン・アイリッシュシチュー・小えびのからあげ・フルーツカクテル
- ④ 3月16日(木)《181》: ごはん・ふりかけ(えごま)・京風うまに・こまつなのびたし
- ⑤ 3月17日(金)《182》: ごはん・キャベツ入りミンチカツ・こまつなとたくあんのいためもの・ぶたじる