

10月16日(月)

大阪の食文化

<粉もん>

お好み焼きやたこ焼きなどの「粉もん」が有名です。大阪では、食材を全部混ぜ合わせて焼く、混ぜ焼きが好まれています。

<なにわの伝統野菜>

大阪は、江戸時代「天下の台所」と呼ばれたように、古くから食文化がさかえ、その食文化をささえる大阪独特の野菜がたくさんありました。天王寺蕪や田辺大根、金時人参などがあります。

きょうのこんだて

おこのみやき
ぶたじる
きゅうりのうめふうみ
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) けいらん、かつおぶし、あおのり ぶたじる、あかみぞ、しろみぞ だしこんぶ、けずりぶし ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) さとう、やまいもとろろ こむぎこ、サラダあぶら、 さつまいも、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、あおねぎ キャベツ、みつば、しめじ きゅうり、ぱいにく

クイズ10 給食で使用するなにわの伝統野菜は、つぎのうちどれでしょうか。

① 天王寺かぶら ② 金時にんじん ③ 玉造黒門しろうり

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。

一口メモ

○大阪は昔から、「天下の台所」「食いたおれ」などと言われていて、食文化の栄えた町でした。17世紀後半には全国の産物が日本海を渡って大阪に集まるようになりました。



現在の大阪の食文化には、たこ焼きやお好み焼きなどの「粉もん」は、はずせません。もともと粉もんは、おやつでした。

おいしいものに貪欲な大阪人が知恵と工夫をこらして、料理として確立させました。

また、大阪には食文化を支える大阪の独特の野菜が多数ありました。「なにわの伝統野菜」です。作られたところの地名が名前についた天王寺かぶらや田辺大根、毛馬きゅうりなどがあります。



○給食のお好み焼きは、材料を混ぜ合わせて、焼き物機で焼きます。

焼きあがった後、切り分けます。

卵を割っています。
卵のエプロンです

生地をホテルパンに入れました。この後焼きます



キャベツ、青ねぎ、小麦粉、かつおぶし
青のり、やまいもとろろが入っています。



キャベツ	群馬県	たまねぎ	北海道	きゅうり	大阪府
さつまいも	徳島県	にんじん	北海道	青ねぎ	徳島県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳カップ□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②