

1月 9日(水)

きびご飯

豚肉すき焼き

青菜の酢の物

果物・牛乳

すき焼き すき焼き「すき」は、江戸時代の農民が、農作業に使う鋤^{すき}の金属の部分に食べ物を乗せて焼いて食べたから「すき焼き」とか、木の杉の箱の中で材料を入れて味噌煮にするから、「すき焼き」とか、うすく「すき身」の肉を使用するから、「すき焼き」などいろいろな説があります。すき焼きが今のようになったのは、肉を食べるのが一般的になった明治の頃からです。

にんじん : 埼玉
たまねぎ : 北海道
小松菜 : 東京
もやし : 栃木
じゃが芋 : 長野
長ねぎ : 千葉
みかん : 静岡
豚肉 : 北海道