1月13日(木)

きびご飯

豚肉すき焼き

青菜の酢の物

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」などいろんな説があります。すき焼きが今のような形になったのは、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　：茨城
豚肉　　：群馬
しらたき：群馬