

2月17日(木)

ご飯

鮭のバターぽん酢焼き
切り干し大根のごまあえ
吉野汁
牛乳

酢 お酢はお酒を発酵させて作ります。フランスのワインビネガー、イギリスとドイツのモルトビネガーなど世界各地で代表的なお酒から独自のお酢が作られています。東洋ではお米をはじめとする穀物から穀物酢が作られています。初めて日本に、お酢の作り方が伝わったのは 4~5 世紀ごろです。中国大陸から酒を作る技術とともに伝えられたとされています。奈良時代になると酢造りが盛んになり、朝廷は酢を税として集めることをしていました。

ゆず : 高知
にんじん : 千葉
じゃがいも : 長崎
大根 : 神奈川
長ねぎ : 埼玉
小松菜 : 埼玉
鮭 : 千リ