

1月22日(月)

きびご飯

豚肉すき焼き

青菜の酢の物

牛乳

すき焼き すき焼きの「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、木の杉の箱の中で材料を入れて味噌煮にするから、薄く「すき身」の肉を使用するから、などいろんな説があります。すき焼きが今のようになったのは、肉を食べる事が一般的になった明治の頃からです。

にんじん : 千葉
たまねぎ : 北海道
小松菜 : 埼玉
もやし : 栃木
じゃが芋 : 北海道
長ねぎ : 千葉
豚肉 : 群馬
しらたき : 群馬