今日の給食

11月12日(木)



竜田揚げの名前の由来

紅葉の景色に見立てた説

醤油やみりんなどで下味をつけた肉や魚が、揚げると赤褐色になり、片栗粉の白い部分がまだらに残る様子が、紅葉の名所として知られる奈良県の竜田川に浮かぶ紅葉(白波と紅葉)に似ていることに由来します。

日本の美しい景色が名前になったんですね。

今日のこんだて

- レバーのたつた揚げ
- 牛乳
- 小松菜のじゃこ炒め
- ごはん
- みそ汁

揚げてあるので
レバーの臭みがなくて
美味しく食べられたよ!
じゃがいもとよく合うね!

