

<p>四月十二日(月)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>	<p><b>〇呉の肉じゃが</b></p> <p>呉の肉じゃがは、今からおよそ140年前にイギリス留学をしていた東郷平八郎氏が帰国し、イギリスで食べたビーフシチューをもう一度食べたいと思い、料理人に作ってほしいとお願いしたところ、ビーフシチューの食材はあるが、調味料が揃わなかったため、身近にあった「しょうゆ」、「砂糖」で味付した料理が呉の肉じゃがの始まりと言われています。</p>
<p>四月十三日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>	<p><b>〇パン</b></p> <p>主食の1つである「パン」は、およそ6,000年前にエジプトで誕生したと言われ、日本には今から400年以上前の安土桃山時代の頃に伝わってきたと言われています。給食では、今日のようなパンの他に、黒糖パン、チーズパン、パンパン、そして、揚げパンなどができます。今回はパンにりんごジャムを付けて食べてくださいね。</p>
<p>四月十四日(水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>	<p><b>〇ごはん</b></p> <p>蒲刈調理場では1週間に4回程度、主食が「ごはん」の給食あります。給食では広島県内で栽培している「あきろまん」という品種の米を調理場で炊飯し、白ごはんを中心に、ときどき今回の華風ライスのような「混ぜごはん」が出ます。また、米に麦を混ぜて炊飯した「麦ごはん」も出ます。味わいながら食べてくださいね。</p>
<p>四月十五日(木)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>	<p><b>〇食事のマナー「食事のあいさつ」</b></p> <p>食事を始める前に「いただきます。」と、食べ終わったときに「ごちそうさま。」と、食事のあいさつをしているかと思いますが、みなさん「ていねい」に、「心をこめて」あいさつをしていますか？特に、「ごちそうさま。」のとき、後片付けのことが気になっていたり、まだ食べている途中だったり、「ごちそうさま。」のあいさつが、いいかげんになっていることはありませんか？</p>
<p>四月十六日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>	<p><b>〇郷土の食材「あまなつ」</b></p> <p>あまなつは、夏みかんの品種の1つと言われ、正式な名前前は「川野夏橙」といいます。1,935年頃の大分県津久見市にある、川野さんの農園で偶然に発見されたのが最初と言われています。あまなつは、夏みかんと比べて酸味が少なく、食べやすいのが特徴のかんきつです。今日のあまなつも、とびしま内で栽培された郷土の食材です。</p>

