

10月 24日（木）のこんだて【福井県の献立】

ソースカツ丼（ごはん トンカツ きゃべつのソテー）

赤だし ぎゅうにゅう

### 一口メモ

10月11月は、給食月間です。今年のテーマは、「日本の料理について知ろう」です。第3回目は、「福井県の献立」です。福井県は、日本海にのぞみ、豊かな自然に恵まれていて、古代には、海産物や塩など豊富な食材を都に送り、朝廷の食を支えた「御食国」のひとつです。こしひかり、越のルビー（トマト）、越前ガニ、若狭カレー、上庄のさといもに代表される海、山の幸に恵まれ地域によって特色のある郷土料理が作られています。きょうの給食は、ソースカツ丼です。ソースカツ丼は、大正時代に生まれました。ソースカツ丼は、トンカツを、ウスターソースをベースにしたソースにくぐらせて作ります。給食では、ごはんの上にきゃべつのソテーとトンカツをのせてソースをたっぷりかけて食べてください。

（クラス配布用 一口メモより）

