

らんちたいむ

令和7年1月22日

こんげつ
今月のめあて

きゅうしょく かんが
給食について考えよう

きょう きゅうしょく
今日の給食

ぎゅうにゅう はさ あ
牛乳 かてめし れんこんの挟み揚げ
じゃがいもとたまごのみそ汁



きょう
今日はかてめしです。かてめしは埼玉県秩父地方で食べられている

きょうどりょうり ちちぶちほう むかし こめ ちいき
郷土料理です。秩父地方は昔からお米がたくさんとれない地域の

ため、お米の量を減らし代わりに具を加えて「かさ増し」した混ぜ

ごはんを作り食べていました。かてめしの「かて」とはお米以外の

具のことを言います。日本人の主食はお米ですが昭和の初めまで

多くのお米を十分に食べることができませんでした。そのた

め、お米だけのごはんのことを白米と呼ぶのは昔のなごりです。

