



4月のこんだて



月	火	水	木	金	土
1 	2 	3 	4 	5 	6
麦御飯、味噌汁 鶏の醤油香り揚げ フレンチサラダ	ごはん、春雨スープ つくねの甘酢炒め ブロッコリーサラダ	タコライス 中華風コーンスープ いんげん豆の酢の物	皿うどん、おにぎり 野菜の春巻き サラダ	麦御飯、かき玉汁 魚のタルタルソース 枝豆サラダ	新玉葱ハヤシライス 玉子スープ プリン
8 	9 	10 	11 	12 	
麦御飯、豆乳味噌汁 豚肉の生姜焼き 韓国風マカロニサラダ	焼きそばパン、サラダ ミルクスープ、ジュース コーヒーゼリー	ポパイカレー コーンスープ 大豆サラダ	ごはん、水餃子 魚の利休焼き スパゲティサラダ	たけのこ御飯 5種のチーズフライ すまし汁、ヨーグルト	
15 	16 	17 	18 	19 	20
麦御飯、味噌汁 鶏肉のコーン焼き インゲンの胡麻和え	ちゃんぽん おにぎり、サラダ フルーツゼリー	ごはん、肉豆腐 ニラ玉スープ ゴマ酢和え	ごはん、なめこ味噌汁 魚の更科焼き カリフラワーサラダ	三色丼、サラダ もずくスープ 葛まんじゅう	バーベキュー
22 	23 	24 	25 	26 	27
豚キムチ丼、サラダ 玉子のすまし汁 芝麻球(チマチュウ)	スパゲティ、パン 野菜スープ サラダ	ごはん、すいとん 魚がらん or 鶏がらん ほうれん草サラダ	ハンバーガー、サラダ ブロッコリースープ ゼリー、牛乳	麦御飯、すまし汁 天玉チキン南蛮 キュウリの酢の物	ごはん、みそしる 和風きんぴら包 お米のタルト

意外と知らない「かまぼこ」の世界

【かまぼこ】とは…？

白身の魚のすり身に調味料を加えて練り、蒸し煮あるいはあぶり焼きにした食品。長方形の板に材料を半月型に盛り上げる板付きかまぼこすることが多いですが、板を用いないものもないます。

【かまぼこ】初登場

最初にかまぼこが文献に現れたのは平安時代の古文書で、1115年関白右大臣の祝宴の膳に出たとあります。現在のような板付きかまぼこが登場するのは安土桃山時代以降とないますが、かまぼこには900年近い歴史があります。

【笹かまぼこ】とは…？

仙台市内のかまぼこ店がヒラメを用いた笹の葉型の焼きかまぼこを売り出したのが始まりと言われています。明治・大正の頃は、その形状から「ペロかまぼこ」や「手のひらかまぼこ」と呼ばれていました。昭和の時代に伊達家の家紋である「竹に雀」から「笹かまぼこ」とよばれるようになりました。