



「給食聖火リレー 広島県」

オリンピックの聖火が通っている都道府県の料理を給食で提供しています。

おかずのフライは、「がんす」と言います。魚のすり身にパン粉をつけて油で揚げました。おもしろい名前は、広島弁で「～です」という意味の「～でがんす」からきています。「今日は月曜日です」は「今日は月曜日でガンス」となります。

「海軍肉じゃが」は、日本で最初の肉じゃがと言われています。昔、広島海軍の料理担当の人が、大将に「ビーフシチュー」を作るように言われたけれど、食べたことのない料理だったので、一生懸命考えながら日本の調味料で作ったことが始まりと言われます。海軍の料理の教科書に作り方が残っています。じゃが芋と肉とこんにゃくと玉ねぎを醤油と砂糖で煮ます。よく食べる肉じゃがと違うのは、人参とグリーンピースが入らないことです。