



きょうのきゅうしょく



7月13日(木)



あなごめし
 ぎゅうにゅう
 かぼちゃのみそしる
 はるさめのすのもの



きょうのきゅうしょくに
 つかわれているしょくひんは・・・？

あかのグループのしょくひん	きいろのグループのしょくひん	みどりのグループのしょくひん
ぎゅうにゅう あなご あぶらあげ とうふ みそ わかめ たまご	こめ あぶら はるさめ ごまあぶら さとう	にんじん ごぼう ほしいたけ かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう きゅうり もやし ねぎ

あなごめしのはなし

「あなごめし」は、^{はつかいちし}広島県^{きょうどりょうり}廿日市市の郷土料理です。

広島^{ちやうど}の海では、たくさんのあなごが獲れます。これは、潮の流れが丁度良いのと、力キいかだの下に集まる小魚などがあなごの餌になるからです。特に宮島あたりの海では昔からあなごが多く獲れることから、地元の料理としてあなごどんぶりなど様々なあなご料理があったそうです。

明治30年^{さんやうてつどう}に山陽鉄道が開通し、明治34年に宮嶋駅（今の宮島口駅）であなご弁当が販売されました。このあなご弁当が「あなごめし」の始まりです。秘伝^{ひてん}のタレで照り焼きにし、強火で焼いて余分な脂を落としたあなごを、あなごのあらで炊いたしょうゆご飯の上にぎっしり並べた「あなごめし」の弁当は、今でも人気の駅弁の一つです。

年 組