



11月29日(火) ごはん アジの文化干し 昆布和え のっぺい汁 牛乳

今回は和食の給食です。干物は歴史が古く、日本では縄文時代の遺跡から見つかっています。一方で文化干しは、70年程前の1950年代に東京の商店が魚の干物を透明のセロファンで巻いて販売したところ、見栄えが良くその梱包が画期的、文化的だということで文化干しとなったそうです。現在では、天日干しに対して、冷風乾燥機等で人工的に乾燥させたものが文化干しと呼ばれています。