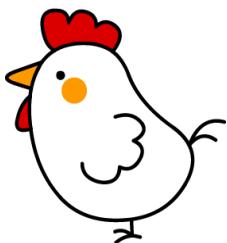


献立ひとくちメモ

12月18日(木)



ソースカツ丼は、福井県のソウルフードとして地元に愛されている郷土料理の一つです。ソースカツ丼は、ドイツ・ベルリンの日本人俱楽部で、6年間料理研究をした高畠 増太郎（たかばたけ ますたろう）が考えた料理です。ドイツ仕込みのウスター・ソースを日本人向けに創案し、1912（大正2）年に東京で開かれた料理発表会にて、日本で初めて披露したと言われています。その後、高畠 増太郎（たかばたけ ますたろう）が1924（大正13）年に地元・福井県で「ヨーロッパ軒」を開業し、ソースカツ丼の文化を広め、郷土料理として定着しました。

今日の給食には、豚肉ではなく鶏肉を使ったヘルシーなカツ丼が登場します♪