

きょうのこんだて

10がつ21にち

ごはん
ぶたどん
たこやき
じゃこあえ



大阪府
大阪出身の先生は
たくさんいます。
代表小学校
富田校長先生

きょうのポイント

明石焼き⇒ちよぼやき⇒ラジオ焼き⇒たこ焼き

「ちよぼやき」は水で溶いた小麦粉に紅ショウガやこんにやく、じゃこえびなどを入れて丸い形に焼いたもの。「ラジオ焼き」はちよぼやきより大きくて小麦粉を出汁で溶き、肉などを入れて焼いたもの。昭和10年、元祖ラジオ焼き店「会津屋」でラジオ焼きを食べたお客さんが、「大阪では肉かいな、明石ではタコを入れとるで」と言い、店主がすぐさまタコを入れて「たこ焼き」と命名したのが始まりです。

具(おかず)をごはんに
かけて豚丼にして
食べてもおいしいよ♪



10がつ21にち きょうのたべもの

