

きょうのこんだて

7がつ6にち

みるくぱん
おにおんすーぷ
やきそば
ごぼうさらだ



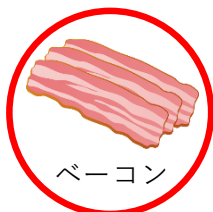
きょうのポイント

焼きそば

日本で誕生したのは、終戦直後の1950年ごろ。味付けは塩、しょうゆ味が中心で小麦粉が手に入りにくかったのでキャベツを多く入れていました。その結果、味がうすくなった分ソースを使うようになったそうです。ソース味の焼きそばは駄菓子屋で売られ、子供たちのおやつがわりとして食べられていました。食糧難の時代で安くでお腹が満たされる焼きそばはとても人気でした。



7がつ6にち きょうのたべもの



ベーコン



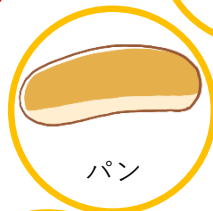
ツナフレーク



ぶたにく



のり



パン



マヨネーズ



あぶら



めん



オリーブ
オイル



ごぼう



とうもろこし



マッシュ



ごま



パセリ



きゅうり



しょうが



ピーマン



にんじん



たまねぎ



キャベツ

