

Welcome to our lunch room



Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

にほん ^{こんびーふ}
日本で“コンビーフ”という
ばにく ^{いめーじ} ^{つよ}
と馬肉のイメージが強いのです
が、ほんらい ^{あらじお} ^{こーん}
が、本来は粗塩 (corn) で
しおづ ^{ぎゅうにく} ^{びーふ}
塩漬けた牛肉 (beef) のこと



です。げんざい ^よ ^み ^{かんづめ}
現在良く見るような缶詰は、
しおづ ^{ふれえくじょう} ^{かた}
塩漬けた牛肉をほぐしてフレーク状にしたあと固めたも
ので、1948年(昭和23年)、ねん ^{しょうわ} ^{ねん} ^{しょくりょうぶそく} ^{にほん} ^{はじ}
食糧不足のときに日本が初めて
かいはつ
開発したのだそうですよ。

また、きょうしゅう ^{ばにく}
今日使用したような、馬肉を
ぶれんど ^{にゅー} ^{こんびーふ}
ブレンドしたものは“ニューコンビーフ”と
よ ^{ねん} ^{ほうかいせい}
呼ばれていましたが、2005年の JAS法改正
により、“^{こんびーふ} ^{なまえ} ^{ぎゅうにく}
コンビーフ”という名前は牛肉



100 % ^{ぱーせんと} ^{つか}
でないとならなくなったので、現在では『^{にゅー}
コンミート』といわれています。・ ・ というわけで、^{きょう}
今日の
ただ ^{こんだてめい} ^{こんみーと} ^{ぼてと}
正しい献立名は“コンミートポテト”になるようですね。

さて、きょう ^{はたけ} ^{きゃべつ}
今日は の さんの畑のキャベツです。
そんない ^と ^た ^{うれ}
村内で採れたものが食べられるというのは嬉しいですね！