

9月26日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
さけ	チリ
とりにく	宮崎
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
さやいんげん	埼玉
えのきたけ	新潟
キャベツ	長野
こまつな	東京
マッシュルーム	千葉

今日の給食は「チキンライス」に「鮭の粒マスタードソース焼き」と「マカロニスープ」です。

給食でも人気のケチャップ味の「チキンライス」は日本生まれの日本洋食で、意外にもその歴史は浅く、家庭料理として作られるようになったのは昭和の初期ごろだそうです。もともと「チキンライス」と言われていたものは“鶏肉の煮込みを塩こしょうで味付けし、ご飯にかけたもの”だったそうで、味付けにケチャップは使われていませんでした。その後、あの有名な●ゴメから明治41年にケチャップを販売され、手軽に作れるケチャップ味のチキンライスが誕生したという訳です。

ちなみにケチャップの原料となるトマト●はアンデス生まれのメキシコ育ちで、日本には食用ではなく観賞用の植物として江戸時代ごろに伝来したそうです。今日もよく味わい、たくさん食べて、楽しい給食の時間をすごしてくださいね！！