

10月9日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
ながねぎ	東京
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
キャベツ	長野
もやし	栃木
だいこん	東京
はくさい	長野
こまつな	東京
ちんげんさい	茨城
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「あんかけチャーハン」に「ツナ春巻き」と「中華サラダ」の栄養満点中華メニューです。

「あんかけチャーハン」はシンプルな卵チャーハンの上に具沢山のあんかけをかけた、給食でも人気の一皿です。

中華料理の『チャーハン』と言うと、みなさんもお存知の通り中国生まれの料理ですが、実は、『チャーハン』の歴史や文化は古く、世界中の米を食べる国々には（味付けや材料の違いはありますが）米を炒めて作る、いわゆる『チャーハン』に似ている料理が多く存在しています。例えば、タイのナシゴレンやアメリカのジャンバラヤ、ヨーロッパのピラフなども『チャーハン』の仲間だと言えます。ちなみに『チャーハン』も、元々は【プラーカ】と呼ばれるインドの米料理が原型となっているそうです。たかが『チャーハン』、されど『チャーハン』。『チャーハン』は意外と奥の深い料理なのですね！

今週も好き嫌いをせず、モリモリとしっかり食べて、元気で楽しい一週間にしてくださいね😊