

8月31日(金)

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	群馬・埼玉
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
はくさい	長野
もやし	栃木
にら	茨城
キャベツ	長野
ほししいたけ	大分・鹿児島
たけのこ	熊本

暑かった8月も今日で終わりですね。そんな8月最後の給食は神奈川県湯河原市のご当地めん「タンタン焼きそば」に普通のしゅうまいの約4個分!?「ジャンボ豆腐しゅうまい」と人気のひんやりデザート「フルーツポンチ」です。

「タンタン焼きそば」は湯河原のためきが見つけた温泉の伝説にちなみ、あの有名な『タンタンためき・・・♪』の歌の一節から名付けられた、ごまや豆板醤などで香ばしく、ピリッと辛い味付けが特徴の温泉地湯河原のご当地めん料理です。また、温泉地は1300年の歴史がありますが、「タンタン焼きそば」は町おこしの一環で生まれた新しい名物であり、作り方や味付けはお店ごとに違うそうです。ちなみに今日の給食は“あんかけ焼きそば風”タンタン焼きそばです！！

9月も元気で楽しいひと月になるよう、今日も残さずしっかりと食べてパワーをつけてくださいね😊