

2月 8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	埼玉・群馬
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
セロリー	静岡
キャベツ	愛知
ほうれんそう	群馬
しめじ	長野
マッシュルーム	千葉
グリーンピース	ニュージーランド
いちご	栃木

今日の給食は栄養満点の「ハヤシライス」にキャベツたっぷりの「コールスローサラダ」と旬の果物「いちご」です♡

「ハヤシライス」は牛肉（給食では豚肉）と玉ねぎなどの野菜をブラウンソース（ドミグラスソース）で煮込み、ごはんの上にかけた洋食料理ですが、実は「ハヤシライス」は外国の料理をもとに、日本で食べやすいようにアレンジした日本洋食だったのです。

「ハヤシライス」の名前の由来はいくつかあるそうで、有名なのは“はやし”と言う名前の方が作ったから、その人の名前を取って名付けられたという説、そして、外国の料理“ハッシュドビーフ”がもととなっているため、その名前がハッシュライスやハイシライスと訛って伝わり、最終的に現在の「ハヤシライス」になったという説があります。

ちなみに「コールスローサラダ」の名前の由来は、オランダ語でキャベツサラダを意味する“コールサラダ”から来ているのだとか。

土曜日は東京でも雪☁️が降り、寒い一日となりそうなので、しっかりと食べてパワーをつけ、寒さに負けないようにしましょう😊