

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	岩手
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
糸かんでん	東京(大島)
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	兵庫
にんじん	茨城
たけのこ	熊本
もやし	栃木
ながねぎ	茨城
しめじ	長野
にら	茨城
キャベツ	群馬
きゅうり	千葉
こまつな	埼玉
だいこん	青森
えのきたけ	長野
ちんげんさい	静岡

長い長い1週間がようやく終わろうとしています。今週は雨の日が多く、気温も低かったりと、体の調子も気分もなんだかパツとしない1週間でしたね。そこで今日の給食は、にんにく・しょうが・豚肉などのスタミナ食材がたっぷり入った「プルコギ丼」です! “プルコギ”は韓国の家庭料理で、プルが【火】、コギが【肉】を意味する韓国版のすき焼きのような料理です。にんにくやしょうが、玉ねぎのすりおろしなどを混ぜた特製の甘辛いタレが味の決め手です☆白いご飯がススム味付けなので、モリモリとたくさん食べられるはずですよ!!