

7月 3日 (木)

★今日の食材の産地★

＊今日の給食＊



食材名	産地名
とりひきにく	宮崎
たまご	群馬
えび	インドネシア
しょうが	高知
にんにく	青森
たまねぎ	兵庫
にんじん	埼玉
パセリ	千葉
キャベツ	長野
モロヘイヤ	長崎
こまつな	東京
赤パプリカ	オランダ
すいか	千葉

お皿の位置に注意しよう！

今日は、インドネシアの料理「ナシゴレン」です。インドネシアの言葉で“ナシ”→ごはん
“ゴレン”→炒める（揚げる）という意味があり、混ぜごはんやチャーハンに似た料理です。
本場のナシゴレンは、ごはんの上に目玉焼きをのせますが、給食では、いり卵をまぜています。
「モロヘイヤスープ」のモロヘイヤは、エジプト生まれで、アラビア語では“王様の食べる
野菜”と呼ばれ、とても栄養がある、ねばねばパワーいっぱいの不思議な野菜です！