

10月20日(月)

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
ほたてがい	北海道
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
キャベツ	群馬
じゃがいも	北海道
にんにく	青森
セロリー	長野
ピーマン	茨城
赤パプリカ	オーストラリア
こまつな	東京
パセリ	長野
もやし	栃木
マッシュルーム	千葉
生クリーム	北海道

★地産地消

今日の給食は“アメリカ”の料理です。「ジャンバラヤ」は、アメリカ南部のケイジャン料理のひとつです。スペインのパエリアがアメリカ風にアレンジされ、スパイシーな味になったそうです。

「チャウダー」もアメリカ生まれのスープです。アメリカには、いろいろな国からの移民がいるため、貝の入った“クラムチャウダー”だけでも、クリーム系のイングランド風やトマト系のマンハッタン風といろいろな種類があります。今日は、イングランド風の「ほたてのチャウダー」にしてみました!