

2月6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    | 青森       |
| たまご     | 群馬       |
| ちりめんじゃこ | 広島・香川・愛媛 |
| にんにく    | 青森       |
| しょうが    | 高知       |
| ながねぎ    | 栃木       |
| にんじん    | 千葉       |
| たけのこ    | 熊本       |
| ピーマン    | 茨城       |
| キャベツ    | 愛知       |
| もやし     | 栃木       |
| きゅうり    | 千葉       |
| はくさい    | 東京       |
| こまつな    | 東京       |
| えのきたけ   | 新潟       |

☆地産地消  
☆地産地消

今日の給食は、スタミナ満点の「回鍋肉（ほいこうろう）丼」に、カルシウムたっぷりの「じゃこサラダ」と体が温まる「かきたまスープ」です。

『回鍋肉』は、肉や野菜を甘みそで炒めた、中国の四川地方の料理です。この料理は、漢字で“鍋を回す”と書きますが、鍋を回して作るという意味ではなく、別々に調理した材料を、もう一度一緒に鍋に戻し調理するという意味があるそうです。中国料理には、別々にゆでたり、揚げたりした肉や野菜を、もう一度一緒に合わせ味付けをするという調理方法があります。つまり『回鍋肉』は、その調理法が名前になった料理なのですね☆