

お皿の位置に注意しよう!



| 食材名 | 産地名 |
|--------|-----------|
| ぶたにく | 青森 |
| えび | ベトナム |
| いか | アメリカ |
| 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 |
| たまねぎ | 北海道 |
| キャベツ | 愛知 |
| もやし | 栃木 |
| ちんげんさい | 静岡 |
| はくさい | 群馬 |
| ほしシイタケ | 大分・鹿児島・宮崎 |
| いちご | 茨城 |

今日の給食は、具だくさんの「長崎ちゃんぽん」と「ツナ春巻き」に、甘酸っぱい「練乳いちご」です。

「長崎ちゃんぽん」は、名前にもあるように長崎県の郷土料理です。「ちゃんぽん」という言葉の意味はいろいろありますが、中国語やマレー語、インドネシア語でも似たような言葉があり、どの言葉も同じように『(いろいろなものを)混ぜる』という意味があるため、肉や魚介・野菜などが入る「長崎ちゃんぽん」にもその言葉が付けられたと思われます。ちなみに、沖縄料理の“チャンプルー”も『混ぜる』という意味です。

「練乳いちご」は、そのままでも、いちごを少しつぶして牛乳を混ぜ「いちごミルク」にしても◎ですよ♥