

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	あおもり 青森
ちりめんじゃこ	えひめ 愛媛・ひろしま 広島・かがわ 香川
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
ながねぎ	とちぎ 栃木
にんじん	ちば 千葉
はくさい	ぐんま 群馬
こまつな	とうきょう 東京
キャベツ	あいち 愛知
干しいたけ	おおいた 大分・かごしま 鹿児島・みやざき 宮崎

★地産地消推進

今日の給食は、ひさしぶりの「カレーうどん」です！ そもそも『カレー』の原点は、インドで生まれた“インドカレー（サラッとしたカレー）”ですが、インドがイギリスの植民地となり、イギリス人がアレンジして作った“欧風カレー（ドロツとしたカレー）”の方が明治時代に日本へと伝わり、広まったそうです。

「カレーうどん」は、当時人気であったカレーライスと庶民の食べ物うどんを合体させて生まれた料理で、なんとその発祥の地は、戸山小のお隣！皇稲田にあるうどん（そば）屋さんだとも言われています。

「カレーうどん」は、明治時代に洋食人気で負けていた和食を救った、救世主☆なのかもしれませんね。