

3月 5日 (木)

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
とりにく	岩手
ぶたにく	青森
たまご	茨城
えび	ベトナム
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
ピーマン	茨城
赤パプリカ	ニュージーランド
バジル	宮城
ながねぎ	群馬
キャベツ	愛知
きゅうり	群馬
もやし	栃木
こまつな	東京
だいこん	神奈川
えのきたけ	長野
ちんげんさい	静岡

★地産地消推進

今日の給食は、3年生が企画した『内藤とうがらし』コラボメニューの第2弾「ガパオライス」です。「ガパオライス」はタイの家庭料理のひとつです。“ガパオ（タイ語でバジルの葉のこと）”と肉や野菜と一緒に炒め、白いごはんの上にのせて混ぜながら食べます。本物の「ガパオライス」には、半熟の目玉焼きがのるそうですが、給食では400人分の料理を作るのでかわりに炒り卵を混ぜています。タイの調味料ナンプラーなどで味付けをしているので、お味は本格的ですよ！

今日は、サラダも「タイ風春雨サラダ」なので、南国タイに来た気分楽しく食べてみてくださいね♪