

5月20日（水）

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

オレンジゼリー

牛乳

回鍋肉丼

五目スープ

食材名

産地名

ぶたにく

あomor
青森

にんにく

あomor
青森

しょうが

こうち
高知

たけのこ

くまもと
熊本

にんじん

とくしま
徳島

たまねぎ

ひょうご
兵庫

ピーマン

いばらき
茨城

キャベツ

かながわ
神奈川

えのきたけ

ながの
長野

だいこん

いばらき
茨城

ながねぎ

ちば
千葉

にら

いばらき
茨城

ほししいたけ

おおいた かごしま
大分・鹿児島

今日の給食は、スタミナ満点の「回鍋肉丼」に、臭だくさん「五目スープ」と、さっぱり「オレンジゼリー」です。「回鍋肉」とは中国の家庭料理のひとつで、その名前の由来は鍋を回して作るからではなく、中国ではその昔、豚肉をかたまりのままゆでて保存し、食べる時に肉を切って鍋で野菜と炒めて食べていたため、その「ゆでた肉をもう一度鍋に戻して（回帰して）炒める」という意味から「回鍋肉」という名前が付いたそうです。給食では、そのまま生の豚肉を炒めて作っているので本物の「回鍋肉」ではないですが、味付けに本場中国の甘みそを使っています。ごはんとの相性もピッタリなので、モリモリと食べられてしまうはずですよ☆