

9月18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	埼玉
にんにく	青森
セロリー	長野
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
しめじ	長野
マッシュルーム	千葉
キャベツ	長野
きゅうり	千葉
じゃがいも	北海道
グリーンピース	ニュージーランド

今日の給食は「ハヤシライス」に「コロコロサラダ」そして、飲み物は月に1度の「ジョア」の日です!

「ハヤシライス」はチキンライスやナポリタンと同じく、日本で生まれた洋食料理です。その名前の由来は“ハッシュド・ライス”がなまってその名になった説だったり、“早矢仕(はやし)有的”という人が作ったからその名が付いた説だったりと色々あるそうです。また、見本となった料理はアメリカの『ハッシュドビーフ』だとも言われています。給食の「ハヤシライス」は豚肉を使った『ハッシュドポーク』をベースに作っています。

シルバーウィークを楽しく元気に過ごすためにも、しっかりと食べてください☆