

11 がつ 12 日にち (木)

❀ 今日 きのう の 給食 きゅうしょく ❀

★ 今日 きのう の 食材の産地 さんちのせいど ★

さら い ち ちゅうい
お皿の位置に注意しよう！



しょくざいめい
食材名

さんちめい
産地名

いか	アメリカ
ぶたにく	さいたま 埼玉
とりにく	みやぎ 宮崎
しょうが	こうち 高知
にんにく	あおもり 青森
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん	ちば 千葉
はくさい	ながの 長野
もやし	とちぎ 栃木
キャベツ	あいち 愛知
ながねぎ	あおもり 青森
にら	とちぎ 栃木
ちんげんさい	しずおか 静岡
みかん	くまもと 熊本

今日の給食は「長崎ちゃんぽん」に新メニューの「ぎょうざ春巻き」と「みかん」です。

「長崎ちゃんぽん」は名前にもある通り、長崎県の郷土料理です。“ちゃんぽん”の語源（由来）は不明!?で、中国語（福建語）で混ぜるという意味の『摻混（サンホウン）』から来ているという説、異なるもの（音）を混ぜるという意味で『鉦の音（ちゃん）・鼓の音（ぽん）』をつなげて作られた江戸時代の言葉（造語）という説など色々あるそうです。語源は不明ですが、色々なものを混ぜる（混ぜたもの）が“ちゃんぽん”と言われているそうです。

今日の「長崎ちゃんぽん」も色々な具が混ざり合い栄養満点の1杯なので、たくさん食べてくださいね☆