

3月2日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！

肉みそ蒸しパン



牛乳

きつねうどん

じゃこ野菜のおひたし

食材名

産地名

ぶたにく	埼玉
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
にんじん	青森
たまねぎ	高知
もやし	栃木
ながねぎ	栃木
キャベツ	愛知
こまつな	埼玉
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「きつねうどん」に「じゃこ野菜のおひたし」と「肉みそ蒸しパン」です。

「きつねうどん」は甘辛く煮た油揚げをうどんの上に乗せた人気メニューですが、面白いことに、うどんをそばに変えると関東地方では『きつねそば』となりますが、関西地方（特に大阪）では『たぬき』と料理名が変わるそうです。ちなみに関東地方で『たぬき』と言うと、うどんやそばの上に揚げ玉（天かす）をのせたメニューとなり、それもまた関西地方では料理名が変わり“ハイカラ”と呼ばれることがあるそうです。

今日もしっかりと食べて、まだまだ流行中のインフルエンザなどにならないようパワーをつけましょう！！