

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
にんじん	青森
たけのこ	静岡
たまねぎ	北海道
もやし	栃木
キャベツ	愛知
はくさい	群馬
ちんげんさい	静岡
ながねぎ	栃木
だいこん	神奈川
こまつな	埼玉
ほししいたけ	大分・鹿児島
きなこ	北海道

今日の給食は「きなこ揚げパン」と「ワンタンスープ」に「春雨ツナサラダ」の人気メニューです。みなさん、なぜ? 「揚げパン」と「ワンタンスープ」がいつも一緒に給食の組み合わせになるの? と不思議に思ったことはありませんか? この組み合わせになった理由は・・・(正直)わかりません。考えられる理由としては、「揚げパン」は油で揚げているけど意外とカロリーが低く、普通のスープでは栄養が足りない。でも、シチューでは油が多すぎて食べるには重い。そこで、「ワンタンスープ」にしたところ栄養バランスのよいメニューに大変身! という訳で、この組み合わせになったのだと思います。