

3月10日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

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
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
はくさい	群馬
しめじ	長野
もやし	栃木
ながねぎ	栃木
キャベツ	愛知
こまつな	埼玉
デコポン	愛媛
わかめ	岩手

今日の給食は、新メニューの「和風カレー丼」に「みそドレサラダ」と「デコポン」です。

「和風カレー丼」は給食では新メニューですが、実は「カレー丼（どんぶり）」として明治の中ごろからある立派などんぶり料理です。もともとは東京にあるお蕎麦屋さんが、洋食屋さんに取りれたお客さんを呼び戻そうと発明した料理だそうで、だし汁にそばつゆやカレー粉などで味付けし、具材を加え、ルーではなく片栗粉などでとろみをつけたあんをご飯にかけます。ちなみに、そばやうどんにかけると『カレー南蛮（そば・うどん）』になります。カレーライスも良いですが、今日の「和風カレー丼」もおいしいので、たくさん食べてくださいね。