

3月17日(木)

※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
たまねぎ	北海道
にんじん	徳島
はくさい	兵庫
キャベツ	愛知
もやし	栃木
ほうれんそう	群馬
じゃがいも	北海道
マッシュルーム	千葉
グリンピース	ニュージーランド
あかいんげんまめ	アメリカ

今日の給食は人気の「ハニートースト」に「トマトシチュー」と「コールスローサラダ」です。

洋食料理の付け合わせやサラダとしても有名な「コールスロー（サラダ）」ですが、その歴史は古く、古代ローマ時代から食べられてきたと言われています。「コールスロー」とは細かく切ったキャベツのサラダで、その語源はオランダ語の“キャベツサラダ”を意味する『koolsalade』が英語に変化して、現在の『coleslaw』という名前になったそうです。ちなみにアメリカでは、1860年頃までオランダ語の【kool（キャベツ）】を【cool（冷たい）】と聞き間違えていたため、おもしろいことに「ホットスロー」という温かいサラダもあったそうです。