6 月 15 日 (水) ☆ 今 日 の 給 食 ☆ ★ 今日の食材の産地★



食材名	産地名
ぶたにく	*************************************
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
にんにく	あまもり 言林
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	愛知
もやし	栃木
たけのこ	くまもと 熊本
キャベツ	ずんま 群馬
ピーマン	茨城
だいこん	あま もり 一番 本
きゅうり	千葉
みかん	和歌山

今首の豁後は「回鍋肉(ほいこうろう)対」に「わかめサラダ」と「冷凍みかん」です。

「回鍋肉丼」は、中国の四川料理のひとつ"回鍋肉"をどんぶりにした、給食でも人気のメニューです。 料理名が『直す鍋の肉』となっているので、鍋で肉を直し炒めるからだと思われがちですが、本当には、 <u>一度調理した肉を欝び鍋に戻し、調理する</u>という意味があるそうです。実際に本格的な"回鍋肉"は、 かたまり肉を一度ゆでてから食べやすい大きさに切り、莆び野菜などと一緒に調望をします。

まだまだ蒸し着い白が続くこの季節、しっかりと食べて、体調をくずさないように気をつけましょう!