

7月 6日 (水)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日の食材の産地★

さら いち ちゅうい  
お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
じゃがいも	静岡
にんじん	青森
たまねぎ	兵庫
もやし	栃木
キャベツ	長野
きゅうり	東京
ながねぎ	茨城
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は、人気メニューの「カレーうどん」に「洋風かき揚げ」と「野菜のごま酢あえ」です。

「カレーうどん」は、なんと!? 100年以上もの歴史 (1904年頃に誕生) のある日本のめん料理です。また、その発祥 (生まれ) の地は、戸山小のご近所、皇稲田にある蕎麦屋さんだと言われ、もともとは、明治はじめの洋食人気に負けないように開発されたメニューだったそうです。

「洋風かき揚げ」は、ハムやコーン・じゃがいもなど「カレーうどん」に合うような食材が入っているので、カレーうどんの汁につけながら食べるのもおすすめですよ!! 今日も残さずたくさん食べてくださいね😊