

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
さつまいも	千葉
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	北海道
たけのこ	熊本
たまねぎ	北海道
はくさい	長野
もやし	栃木
にら	栃木
だいこん	青森
きゅうり	宮城
きゃべつ	長野
わかめ	岩手
きくらげ	中国

今日も朝から日差しが強く、蒸し暑い夏のような1日となりました。そんな日の給食は、ピリ辛でスタミナ満点の「湯河原タンタン焼きそば」にミネラルたっぷり「わかめサラダ」と秋の味覚「大学芋」です。

「湯河原タンタン焼きそば」は名前の通り、神奈川県湯河原町で生まれたご当地めん料理です。ピリッと辛く、ごま風味の味付けが特徴で、炒め焼きそば風やあんかけ焼きそば風などがあり、アレンジも豊富な焼きそばです。

今日の給食は、貝だくさんのあんかけ焼きそば風の「湯河原タンタン焼きそば」で、栄養たっぷりの一皿です。

季節は秋ですが、まだまだ夏の名残がある時季です。夏バテならぬ秋バテをしないようにしっかりと食べましょう!