

10月4日(火)

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
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
にんにく	青森
しょうが	高知
たけのこ	熊本
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
はくさい	長野
ちんげんさい	秋田
キャベツ	長野
こまつな	東京
もやし	栃木
だいこん	青森
きくらげ	中国

今日の給食は「五目あんかけ焼きそば」に「じゃこサラダ」と「白玉フルーツポンチ」です。

「五目あんかけ焼きそば」は給食でも人気メニューですが、もともとは中国の福建省で食べられていためん料理でその後、台湾経由で日本へと伝わったと言われています。そもそも『焼きそば』という言葉は日本語で、炒めても、蒸しても、揚げても、なぜか？『焼きそば』という料理名になります。ちなみに本場中国では『焼きそば』のことを“炒麵（チャーメン）”と言い、こちらも日本と同じく調理法が変わっても全て“炒麵”となるそうです。

今日は気温が30度越えの真夏日になるそうなので、しっかりと食べて暑さに負けず元気にすごしましょう！！