

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
たまご	群馬
ぶたにく	埼玉
にんにく	青森
しょうが	高知
ながねぎ	栃木
にんじん	青森
しめじ	長野
にら	東京
キャベツ	茨城
もやし	栃木
えのきたけ	長野
たけのこ	熊本
こねぎ	佐賀
みかん	愛媛

今日の給食は「中華おこわ」に「棒ぎょうざ」と「サンラータンスープ」「みかん」の中華メニューです。

「中華おこわ」は、もち米を混ぜたお米にお肉屋さんの手作り焼き豚（チャーシュー）などを入れた、栄養たっぷりのモチモチごはんです。「棒ぎょうざ」は、ぎょうざの皮ではなく春巻きの皮でぎょうざの具を細長く巻いて焼いた、給食新メニューです。具に味をつけているので、何もつけなくてもそのままおいしく食べられますよ！

「サンラータンスープ」は漢字で書くと酸っぱくて辛いスープ【酸辣湯】という意味で、お酢の酸味と唐辛子やこしょうの辛味が特徴の中国四川省の料理です。給食では酸味と辛味を抑えていますが、食べると体がポカポカと温まりますよ☆