

11月25日(金)

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	青森
さといも	埼玉
ごぼう	埼玉
にんじん	千葉
だいこん	東京
ながねぎ	栃木
こまつな	東京
キャベツ	東京
もやし	栃木

今日の給食は寒い日にピッタリ! 「けんちんうどん」に「竹輪のいそべ揚げ」と「野菜のごま和え」です。

「けんちんうどん」は名前にある通り『けんちん汁』とうどんを組み合わせた料理です。そもそも『けんちん汁』とは、お寺のお坊さんたちが食べる精進料理であり、肉や魚を加えず、野菜やきのこ、芋などの植物性食品のみで作るのが本当の『けんちん汁』だそうです。ちなみに“けんちん”という名の由来は中国から伝わった精進料理の巻繊(けんちゃん)から来たとか、建長寺のお坊さんが作ったからだとか、諸説いろいろあるそうです。

昨日のような寒い日これからドンドンと増えてくるので、食事をしっかりと食べ体を中から温めましょう😊