

11月28日(月)

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
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	茨城
だいこん	東京
ながねぎ	栃木
こまつな	東京
はくさい	茨城
たまねぎ	北海道
えのきたけ	長野
ほししいたけ	大分・鹿児島
だいず	北海道

今日の給食は「すき焼きごはん」に「塩ちゃんこ」と「かりかり大豆」です。

「すき焼きごはん」は『すき焼き』ではないのに、食べると何故か？『すき焼き』っぽい味がする混ぜごはんです。

『すき焼き』は肉や野菜などをしょうゆや砂糖で甘辛く味付けした日本の鍋料理です。『すき焼き』の名前の由来は、江戸時代に農夫さんたちが仕事の途中にお腹がすくと、農具の鋤(すき)の金属部分を鉄板の代わりにして食材を焼いて食べていたことからきているといわれています。ちなみに『すき焼き』はもともと関西での呼び名で、関東では『牛鍋』と呼んでいたそうです。今週も寒さに負けず元気いっぱいにごせよう、給食を残さずしっかりと食べましょう!!