

3月9日(木)

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
にんにく	青森
にんじん	千葉
セロリー	静岡
たまねぎ	北海道
キャベツ	愛知
もやし	福島
マッシュルーム	千葉
さつまいも	千葉
グリーンピース	ニュージーランド
チーズ	北海道
いんげんまめ	北海道

今日の給食は「ナポリタンソーススパゲッティ」に「ノンオイルキャベツサラダ」と「キャラメルポテト」です。

「ナポリタンソーススパゲッティ」は、スパゲッティと具材を炒め、ケチャップなどで味付けをした**日本生まれ洋食**『ナポリタン』を給食風にアレンジした一皿です。『ナポリタン』の発祥の地は、横浜にあるホテルのレストランであると言われていて、“元祖ナポリタン”はケチャップではなく、自家製のトマトソースで味付けしていたそうです。その後、手軽に作れるケチャップ味のナポリタンが庶民の味として広まり、今現在に至るといふ訳です。

今日はソースとスパゲッティが別々になっているので、食べる時によくからめながら食べてくださいね😊