

3月17日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	岩手
ごぼう	埼玉
にんじん	千葉
ながねぎ	千葉
だいこん	神奈川
しめじ	長野
さといも	埼玉
ほうれんそう	千葉
キャベツ	愛知
もやし	福島
いちご	佐賀

今日の給食は「みそけんちんうどん」に「笹かまのいそべ揚げ」と「野菜のごまあえ」「いちご」です。

「みそけんちんうどん」はその名の通り、みそ味の『けんちん汁』にうどんを入れた料理です。元々『けんちん汁』はお寺のお坊さんたちが食べる精進料理のひとつであり、その名の由来も鎌倉にある建長寺の修行僧（お坊さん）が作っていた“建長汁（けんちょうじる）”がなまって『けんちん汁』となったといわれています。

また『けんちん汁』は精進料理のため、本来肉などの動物性食品は入らないのですが、今日は少しお肉を入れてうま味&栄養をUP↑↑しています。根菜もたっぷりと入って体も温まるので、モリモリしっかりと食べてくださいね♪