

5月 2日 (火)

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
にんにく	青森
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
セロリー	静岡
しめじ	長野
キャベツ	愛知
もやし	福島
きゅうり	茨城
マッシュルーム	千葉
グリーンピース	ニュージーランド
あまなつ	熊本

今日の給食は「ハヤシライス」に「マカロニと野菜のサラダ」と「あまなつ（みかん）」です。

戸山小の「ハヤシライス」はブラウンルーから手作りし、トマトをたっぷりと使い、なんと！隠し味には“八丁みそ”を加えてコクを出した給食でも人気のメニューです。トマトの酸味で暑くなるこの季節でもモリモリと食べられ、栄養も満点の一皿ですよ♪ちなみに「ハヤシライス」の名前の由来は、西洋料理の『ハッシュドビーフ』がごはんの上にかかるので「ハッシ（ハイシ）ライス」となり、それが訛って現在の名前となった説と、**早矢仕（はやし）有的さん**作った料理だからその名前がついた説の二通りあるそうです。連休を楽しく元気にすごすために今日もしっかり残さず食べてくださいね◎