

6月 9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	埼玉
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	香川
キャベツ	愛知
ピーマン	茨城
たけのこ	熊本
もやし	福島
きゅうり	東京
だいこん	東京
かわちばんかん	愛媛
わかめ	岩手

今日の給食はスタミナ満点「回鍋肉丼」にさっぱり「わかめともやしのサラダ」と甘くて爽やか「かわちばんかん」です。
 「回鍋肉」は中国四川料理のひとつで、料理名にもなっている『回鍋』とは、文字通りの鍋で回し炒めて調理するという意味ではなく、一度調理した食材をもう一度鍋に戻して調理するという意味があります。そのため、「回鍋肉」の作り方も一度茹でた豚肉を野菜と一緒にもう一度炒めて作るのが正しい調理方法だそうです。しかしながら給食では、一度に沢山の量を作るため、はじめから豚肉と野菜と一緒に炒めて作ります。また、今日は食べやすいように回鍋肉をごはんの上のせ「回鍋肉丼」にしました。今日も栄養&スタミナ満点のメニューなので、しっかり！もりもり！と食べてくださいね😊