

10月 3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	埼玉
ちりめんじゃこ	愛媛・広島・香川
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
さつまいも	千葉
はくさい	長野
ながねぎ	青森
だいこん	青森
もやし	栃木
キャベツ	長野
ほししいたけ	鹿児島・大分

今日の給食は「カレーうどん」に「じゃこサラダ」と旬の味「さつまいも蒸しパン」です。

給食でも人気の「カレーうどん」は和と洋がうまくコラボして生まれた日本独自のめん料理です。明治開化にて洋食文化が花開き、日本では地味な和食よりも華やかな洋食の方が人気となりました。そこで和食人気を復活させようと生まれたのが、この『カレーうどん』だったのです。日本で初めて「カレーうどん」が作られたのは、今から100年以上前の明治37年頃でその発祥の地はなんと！戸山小のご近所、**早稲田にあるおそば屋さん**だと言われています。和のうどんに洋のカレーをかけた「カレーうどん」は、たちまち人気となり、給食にも出るほど今も人気のメニューとなっています。

明日からは昼間の気温がグッと低くなりそうなので、残さずモリモリと食べて体の中から温まりましょう！！