

10月26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・群馬
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
キャベツ	愛知
はくさい	長野
ちんげんさい	茨城
もやし	栃木
だいこん	茨城
こまつな	東京
さつまいも	千葉

今日の給食は長崎県の郷土料理「長崎ちゃんぽん」に「大根ツナサラダ」と旬のさつまいもを使った「大学芋」です。

「長崎ちゃんぽん」の『ちゃんぽん』とは“いろいろなものを混ぜる(混ぜた)こと”だそうで、「長崎ちゃんぽん」も肉や野菜などいろいろな具材が入った栄養満点のめん料理になります。また「長崎ちゃんぽん」は明治の中頃に長崎県にある中華料理店の店主が長崎県にいる中国の留学生のために、安くてボリュームのある料理を食べさせたいと考え作られた料理だと言われていて、作り方や味付けは中国の福建料理がベース(見本)になっているそうです。ちなみに福建料理は比較的あっさりとした味付けで、素材の味を生かした料理が多く、日本でも好まれている中華料理のひとつです。

今日はめずらしく気持ちのよい秋晴れの日なので、モリモリとたくさん食べて、外で元気に体を動かしましょう!!