

10月27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	青森
ちりめんじゃこ	広島・愛媛・香川
しょうが	高知
にんじん	青森
たまねぎ	北海道
ごぼう	埼玉
はくさい	長野
ながねぎ	青森
もやし	栃木
キャベツ	長野
こまつな	東京
りんご	長野

今日の給食は「豚肉のうま煮丼」に「じゃこと野菜のからしあえ」と「りんご」です。

「豚肉のうま煮丼」のように給食でも『うま煮』と付く料理がよく出ますが、ただ単に“うまい（おいしい）煮物”という意味もあるのですが、日本料理で『うま煮』と言うと“しょうゆ・みりん・砂糖・だし汁で甘辛く味付けた煮物”を意味するそうです。ちなみに中華料理でも『うま煮』と付く料理がありますが、これはまた別の作り方・味付けの料理だそうです。

今日の「豚肉のうま煮丼」は豚肉・ごぼう・白菜・生揚げなどの具材をうま煮にし、とろみを付けた特製うま煮あんかけを白いごはんの上にかけた栄養＆ボリューム満点の一杯です。

10月も残りわずか、もうすぐ11月に突入です！風邪を引きやすい時期なので、しっかりと食べて体力をつけましょう😊