10月 17日（水） ✿ 今日の給食 ✿

お皿の位置に注意しよう！

★今日の食材の産地★

食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
ちりめんじゃこ	広島・愛媛・香川
じゃがいも	北海道
にんじん	北海道
だいこん	東京
はくさい	長野
ながねぎ	東京
こまつな	東京
もやし	栃木
キャベツ	長野
わかめ	岩手
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は**群馬県と埼玉県**の郷土料理「おっきりこみ」と「みそポテト」にCaたっぷり🐟「じゃこサラダ」です。

「おっきりこみ」とは、小麦粉をこねて作った幅広の麺を季節の野菜と一緒に煮込んだ麺料理のことで、もともとはこねた麺生地を直接鍋の中へと『切り込み』ながら調理していたことからその名が付けられたそうです。

山梨県の“ほうとう”とよく似ていますが、「おっきりこみ」の麺はほうとうよりも水分が少なく、コシがあるのが特徴で、群馬県や埼玉県などの上州地方でよく食べられていることから別名で「上州ほうとう」とも呼ばれているそうです。

「みそポテト」とは、衣をつけて揚げたじゃがいもに甘辛いみそダレをからめて食べる、埼玉県秩父地方の郷土料理です。

ちなみに、秩父地方では農作業の間や小腹がすいた時に食べる『小昼飯(こぢゅうはん)』の一つとして「みそポテト」をよく食べるそうです。今日も残さずモリモリとしっかり食べて、明日も元気に登校してくださいね☺