

2月16日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
めかじき	インド洋
ぶたにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
はくさい	兵庫
もやし	福島
キャベツ	愛知
こまつな	東京
ながねぎ	栃木
ほししいたけ	大分・鹿児島
スイーツプリング	鹿児島

味付きの天ぷら衣が特徴の
長崎県の郷土料理です。

名前に『スイーツ』と付くように、
見た目とは違って、とっても
甘くてジューシーな旬の果物です。

今日の給食は「カレーうどん」に「めかじきの長崎天ぷら」と「野菜のからし和え」「スイーツプリング」です。
寒い日に食べたい人気の「カレーうどん」ですが、その発祥の地は戸山小のご近所の早稲田にあるお蕎麦屋さんだと
言われています。江戸時代から続いているそのお蕎麦さんは早稲田界隈でも有名であり、早稲田大学を作った大隈重信も
よく来ていたそうです。しかし、明治開化と同時に洋食が人気となり、お蕎麦屋さんに来る人も減ってしまいました。
そこで、起死回生の案で生まれたのが「カレーうどん」だったのです。みごと！和と洋がコラボした「カレーうどん」は
大ヒットし、給食にも出るほど人気のメニューとなったのです。
「カレーうどん」はもちろん！他のメニューも栄養満点なので、しっかりと食べて来週も元気に登校してくださいね😊