

4月27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
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	長崎
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
はくさい	茨城
ながねぎ	埼玉
しめじ	長野
キャベツ	愛知
もやし	栃木
こまつな	東京
きゅうり	千葉
かわちばんかん	愛媛

今日の給食は「和風カレー丼」に「ごまドレサラダ」と旬の「かわちばんかん」の栄養満点どんぶりメニューです。

「和風カレー丼」は“お蕎麦屋さんのカレーライス(カレー丼)”をイメージして考えた、戸山小オリジナルのメニューです。和風ということで、肉や野菜を煮るのもかつお出汁、味付けもカレー粉はもちろんです、しょうゆ・みりんなどの和の調味料を使っています。また、普通のカレーライスだとカレーのルーでとろみを付けますが、「和風カレー丼」では水溶きかたくり粉(でんぷん)を加えてとろみを付けています。ちょっとカレーうどんに似ているかもしれません・・・

「かわちばんかん」は7月頃まで食べられるみかんの仲間、別名『ジュシーフルーツ』などとも呼ばれているように見た目とは違って甘くてジュシーな果物です。GWも目前なのでしっかりと食べて楽しい休日を過ごしてくださいね。