

5月10日(木)

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
とりにく	宮崎
ぶたにく	埼玉・群馬
たまご	群馬
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	徳島
キャベツ	神奈川
ほうれんそう	東京
さやいんげん	千葉
えのきたけ	長野
じゃがいも	鹿児島
マッシュルーム	千葉
かわちばんかん	愛媛

今日の給食は栄養満点❀「チキンライス」に具だくさん☆「洋風たまご焼き」と野菜たっぷり！「野菜スープ」、そしてデザートには甘くてジュシー🍷旬の果物「かわちばんかん」です。

「チキンライス」は今も昔も人気の洋食メニューですが、実は！大正時代に日本で生まれた『日本洋食』だったのです。

「チキンライス」と言えば“ケチャップ”ですね！“ケチャップ”は18～19世紀にアメリカに渡ったヨーロッパの人々が作ったとされ、日本に伝わったのは明治時代になってからだそうです。

ちなみに“ケチャップ”が一般に売られるようになったのは明治41年ごろで、販売元はあの有名なカゴメだそうです。

明日からはまた暑くなる日が多くなるそうなので、暑さに負けないためにもしっかりと食べて体力をつけましょう😊