

9月14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	埼玉・群馬
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
ながねぎ	青森
だいこん	青森
はくさい	長野
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
えのきたけ	新潟
にら	茨城
こまつな	埼玉
わかめ	岩手

今日の給食は「台湾」の料理「魯肉飯（ルーロウハン）」に「わかめサラダ」と「ビーフンスープ」です。

「魯肉飯（ルーロウハン）」は台湾の代表的な大衆料理のひとつで、しょうゆや砂糖、五香粉などの香辛料で作った特製のタレで甘辛く煮込んだ具材（豚肉や野菜など）を白いごはんの上にかけて食べます。ちなみに、本場台湾では日本の丼ぶりよりも小ぶりの器で「魯肉飯」が出されることが多く、おかず付きの魯肉飯定食が一般的な形だそうです。

「ビーフンスープ」も台湾ではよく食べられている料理で、米粉で作られた「ビーフン」は台湾の米の生産地である新竹地域の名産品にもなっています。また、ビーフンは汁物以外にも炒め物など色々な食べ方があるそうですよ！

三連休を楽しくすごすように、今日ももりもりとたくさん食べて、来週も元気に登校してくださいね😊