

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
とりにく	宮崎
たまご	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
きゅうり	群馬
キャベツ	長野
もやし	栃木
えのきたけ	長野
こねぎ	佐賀
だいず	北海道

今日の給食は「ジャージャーめん」に「中華風サラダ」と「粟米湯 (スーミータン)」の栄養満点中華メニューです。

「ジャージャーめん」は中国生まれの麺料理ですが、中国以外にも香港や台湾、韓国、日本などでもよく食べられています。

また、国によって食べやすいよう味付けなども少しずつ違い、本場中国のジャージャーめんは塩辛い味付けなのに比べて、

日本のジャージャーめんは日本人の口に合うように甘辛い味付けになっています。※給食も日本風ジャージャーめんです。

「粟米湯 (スーミータン)」は中華風コーンスープのことで、中国語で“粟米 (スーミー)”がとうもろこし、“湯 (タン)”がスープ (汁物) という意味があるそうです。とうもろこしの他に卵などが入っているので栄養も満点なスープですよ!

この季節はまだ少し暑さが残る季節なので、秋バテしないよう、今日もモリモリと食べて体力をつけてくださいね◎