

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
にんにく	青森
セロリー	長野
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
じゃがいも	北海道
なす	栃木
ほうれんそう	群馬
もやし	栃木
きゅうり	群馬
キャベツ	長野
はくさい	長野
えのきたけ	長野
ひよこまめ	アメリカ

今日の給食は「黒砂糖パン」に「ムサカ」と「ひよこ豆とマカロニのサラダ」「野菜スープ」の栄養満点メニューです。

「ムサカ」とは神々の大地とも呼ばれ、オリンピックの発祥の国でもある“ギリシャ”の有名な伝統料理のひとつで、ナス・じゃがいも・ミートソース・ホワイトソース（ベシャメルソース）などを重ねて焼いたオープン料理です。

「ムサカ」はギリシャの他にもバルカン半島や地中海沿岸地域の国々でも親しまれている料理であり、国によって材料や作り方は少しずつ違うのだそうです。ちなみに、ギリシャに近いイタリアの『ラザニア』も「ムサカ」と似た料理のひとつです。

「ひよこ豆とマカロニのサラダ」の“ひよこ豆”はよく見るとひよこのように小さなくちばしのような突起があることから、その名が付いた豆で、ギリシャでもよく食べられており、今日は食べやすいように油で揚げてサラダにしてみました🍷

今日も雨が降り、少し肌寒い一日となっているので、しっかりと食べて風邪などを引かないようパワーをつけてくださいね😊