

11月15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
ぶたにく	埼玉・群馬
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
にんにく	青森
しょうが	高知
にら	茨城
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ながねぎ	東京
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
ちんげんさい	茨城
はくさい	長野
だいこん	茨城
きゅうり	群馬

今日も昨日に引き続き、朝から青空の広がる気持ちのよい天気となりました☀

そんな日の給食は「長崎ちゃんぽん」に「ぎょうざ春巻き」と「じゃこと大根のサラダ」のスタミナ満点メニューです。

「長崎ちゃんぽん」は名前にもある通り、長崎県の代表的な郷土料理であり、肉や野菜などが入った具沢山のスープと少し太めのちゃんぽん麺（中華麺）が特徴の栄養満点の一杯です🍜

ちなみに「長崎ちゃんぽん」のルーツは中国福建省の麺料理だそうで、明治の中頃に長崎県にあった中華料理店の店主が、中国から来た留学生のために安くて栄養のある料理として考案されたのが、「長崎ちゃんぽん」なのだそうです。

「ぎょうざ春巻き」も中国料理の“餃子”と“春巻き”を合体させた給食オリジナルメニューです。にんにくやニラなどのスタミナ食材がたっぷりと入り、食べると元気が出るので、今日もペロッと😊残さず、しっかりと食べてくださいね！！