

皿の位置に注意しよう!

白玉フルーツポンチ



和風マーボー丼

野菜サラダ

食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
たけのこ	熊本
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
だいず	北海道
わかめ	岩手

今日の給食は「和風マーボー丼」に「野菜サラダ」と「白玉フルーツポンチ」の日本と中国のコラボメニューです。

「和風マーボー丼」は中華料理の『マーボー豆腐』を名前の通り和風の味付けにし、丼ぶりにした栄養満点の一杯です。どこら辺が和風なのかというと、普通のマーボー豆腐は中華スープ（鶏がらスープ）や甜麺醤（中国の甘みそ）などで味付けするのですが、今日は和風と言うことで、中華スープの代わりに“かつお出汁”、甜麺醤の代わりに“赤みそ”と“みりん”など、和の調味料で味付けをしてみました。ぜひ、今日はかつお出汁や赤みその香りや風味を感じ取れるよう、よく味わいながら食べてみてくださいね😊

ちなみに「マーボー（豆腐）丼」はご飯とおかずと一緒に食べられるということで、せっかちな日本人が生み出した、日本生まれの丼ぶり料理だそうです。今日も栄養満点の給食をモリモリと残さず食べて、来週も元気に登校しましょう!