

11月27日(火)

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
とりにく	宮崎
さば	ノルウェー
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
ながねぎ	東京
もやし	栃木
たけのこ	熊本
こまつな	東京
しめじ	長野
はくさい	茨城
だいこん	東京
えのきたけ	長野

今日の給食は「中華おこわ」に「さばのピリ辛焼き」と「わかめサラダ」「白菜スープ」の一汁二菜メニューです。

「中華おこわ」はもち米入りのごはんに焼き豚やしめじ・たけのこなどの具材を混ぜ込んだ栄養満点の一杯です。

ちなみに、『おこわ』とは『おかゆ』の対義語（反対の意味の言葉）であり、柔らかいごはんのことを【弱飯（ひめいい）】と呼ぶのに対し、かためのごはんを【強飯（こわいい）】と呼んでいたことから、もち米入りの少しかためのごはんを『おこわ』と呼ぶようになったそうです。また、昔はもち米は普通のお米よりも高価だったため、もち米を使う『おこわ』は祝いごとや特別な日に食べるご馳走だったそうです。

また、「中華おこわ」だけでなく「さばのピリ辛焼き」や「わかめサラダ」もにんにくやごま油の風味が食欲をそそる一皿なので、今日もペロッと残さず食べて、寒さに負けない元気な体をつくっていきましょう😊