

12月4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！

じゃこサラダ

牛乳

ジャージャーめん

中華風コーンスープ

食材名

産地名

とりにく

みやざき
宮崎

ぶたにく

さいたま ぐんま
埼玉・群馬

たまご

ぐんま
群馬

ちりめんじゃこ

ひろしま かがや えひめ
広島・香川・愛媛

しょうが

こうち
高知

にんにく

あおもり
青森

にんじん

ちば
千葉

たまねぎ

ほっかいどう
北海道

こまつな

とうきょう
東京

ながねぎ

とうきょう
東京

キャベツ

とうきょう
東京

もやし

とちぎ
栃木

こねぎ

さが
佐賀

えのきたけ

ながの
長野

たけのこ

くまもと
熊本

だいず

ほっかいどう
北海道

ほししいたけ

おおいた かがしま
大分・鹿児島

今日の給食は大人気の「ジャージャーめん」に「じゃこサラダ」と「中華風コーンスープ」の栄養満点メニューです。

戸山小の「ジャージャーめん」は鶏と豚の2種類のひき肉に、細かく切った野菜やきのこ・豆などを加えて作った**特製肉みそ**が特徴の栄養がたっぷり詰まった人気の一皿です。「ジャージャーめん」と言うと、もともとは中国の料理なのですが、現在は日本をはじめ、韓国や台湾、香港などの国々でその国の人の口に合うようアレンジされて食べられているそうです。

ちなみに、味付けは本場中国が塩辛い味付けなのに対し、日本や韓国は甘辛い味付けという違いはありますが、中華めんに肉みそをよくからめて食べるという食べ方はどの国も共通（同じ）なのだそうです。

週末からは気温がグッと低くなりそうなので、今日も残さずしっかりと食べて、寒さに負けない強い体🦠をつくりましょう😊