

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
たまご	茨城
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
ごぼう	埼玉
ながねぎ	東京
キャベツ	東京
もやし	栃木
こまつな	東京
りんご	長野
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「他人丼」に「野菜のごまみそ和え」と「りんご」の栄養満点丼ぶりメニューです。

『他人丼』は給食ではもう馴染みのメニューですが、知らない人のために少しだけ説明すると、卵でとじた丼ぶりの代表「親子丼」の具は“鶏肉”と“卵”なので、鶏（にわとり）とその鶏が産む卵の関係は親子ということで「親子丼」となるのですが、『他人丼』の具は“豚肉”と“卵”です。そして、豚は卵を産まないということでその関係は他人となり『他人丼』という名前になる訳です。ちなみに、鶏以外の肉（牛肉など）を使えば全て『他人丼』となるのですが、関東では『他人丼』のことを【開化丼】とも呼び、その名前の由来は、明治以前はあまり食べられていなかった牛肉が文明開化とともに自由に食べられるようになったことから、牛肉（豚肉）を使った卵とじ丼のことを【開化丼】と呼ぶようになったそうです。

何度も言いますが、風邪やインフルエンザが大流行しています。しっかりと食べて病気に負けない強い体をつくっていきましょう💪