

2月 4日 (月)

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
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
セロリー	静岡
キャベツ	愛知
じゃがいも	北海道
ブルーベリー	東京
レモン	アメリカ
だいず	北海道

今日の給食は「インディアンダック」に「米粉マカロニポトフ」と「ブルーベリーヨーグルト」の栄養満点🍷パンメニューです。

「インディアンダック」は野菜や豆入りのドライカレーをパンに挟み、チーズをのせて焼いた、給食オリジナルの調理パンです。

給食では今日のインディアンダックをはじめ、ホットドックやチリミートドックなど色々な種類の『〇〇ドック』がありますが、なぜ?名前に『ドック』が付くのでしょうか?? その答え(語源)は見た目が“犬(ドック)”に似ているからなのだそうです。

ちなみに、その犬の犬種は体の長いダックスフントだそうで、確かに『ドック』と付くパンはコッペパンなどの長細いパン🍷を使うことが多く、見た目が何となくダックスフントに似ている?ような気がしますよね。という訳で、給食でもコッペパンに具を挟んだパンには『ドック』と名付けているのです。※ただし、種類によっては『〇〇サンド』と名を変える場合もあります(^-^)

今週は暖かかったり❄️、寒かったり❄️するそうなので、しっかりと食べて体調を崩さないよう体力をつけてくださいね😊