

3月13日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!

グレープゼリー



中華うま煮丼

春雨サラダ

食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
しょうが	高知
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	茨城
たけのこ	熊本
はくさい	茨城
ちんげんさい	茨城
キャベツ	愛知
もやし	栃木
だいこん	神奈川
こまつな	埼玉
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日も春らしく、すごしやすい暖かな陽気の一日となりましたね❀

今日の給食は豚肉や野菜・生揚げなど、具がたっぷり! 栄養満点の「中華うま煮丼」にツルッとおいしい「春雨サラダ」と大人気デザート♥「グレープゼリー」です。

「中華うま煮丼」は中華の定番料理である『八宝菜』を参考にして作った具たくさんあんかけを白いごはんの上からかけたボリューム満点の一杯です。『八宝菜』とは肉や野菜、魚介類などの色々な具材を炒め煮して、とろみをつけた料理であり、日本では『五目うま煮』や『中華うま煮』などとも呼ばれることがあります。ちなみに料理名にある“八宝”や“五目”には具たくさんという意味があり、8種類や5種類の具という意味ではないそうです。

今年度の給食も今日を入れてあと6回なので、残り少ない給食の時間を大切に、残さずしっかりと食べてくださいね☺