

1 月 28 日 (金)

❀ 今日の給食 ❀



★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★

食材名 ^{しょくざいめい}	産地名 ^{さんちめい}
玉ねぎ ^{たまねぎ}	北海道 ^{ほっかいどう}
人参 ^{にんじん}	千葉 ^{ちば}
万能ねぎ ^{ばんのうねぎ}	佐賀 ^{さが}
大根 ^{だいこん}	千葉 ^{ちば}
小松菜 ^{こまつな}	東京 ^{とうきょう}
卵 ^{たまご}	茨城 ^{いばらき}
豚肉 ^{ぶたにく}	鹿児島 ^{かごしま}

今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「衣笠^{きぬがさ}丼^{どん}」「豚肉^{ぶたにく}と大根^{だいこん}の炊いたん^た」「白玉^{しらたま}団子^{だんご}黒^{くろ}みつきなこかけ」です。

今日^{きょう}は京都府^{きょうとふ}の献立^{こんだて}です。衣笠^{きぬがさ}丼^{どん}とは、甘辛^{あまから}く味付^{あじつ}けした油揚^{あぶらあ}げとネギ^{たまご}を卵^{たまご}でとじたものです。名前^{なまえ}の由来^{ゆらい}は

京都府^{きょうとふ}にある衣笠山^{きぬがさやま}からきたと言^いわれています。また、豚肉^{ぶたにく}と大根^{だいこん}の炊いたん^たの「炊いたん^た」とは、京都^{きょうと}の

言葉^{ことば}で「炊いたもの^た」という意味^{いみ}があります。だし汁^だと食材^{しょくざい}をゆっくり煮^にて味わう文化^{あじぶんか}から発生^{はっせい}したそうです。