

3月17日(木)

❀ 今日の給食 ❀



★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名 <sup>しょくざいめい</sup>	産地名 <sup>さんちめい</sup>
生姜 <sup>しょうが</sup>	高知 <sup>こうち</sup>
にんにく	青森 <sup>あおもり</sup>
人参 <sup>にんじん</sup>	千葉 <sup>ちば</sup>
キャベツ	愛知 <sup>あいち</sup>
もやし	栃木 <sup>とちぎ</sup>
にら	茨城 <sup>いばらき</sup>
玉ねぎ <sup>たまねぎ</sup>	北海道 <sup>ほっかいどう</sup>
大根 <sup>だいこん</sup>	神奈川 <sup>かながわ</sup>
さつまい <sup>いぼ</sup>	千葉 <sup>ちば</sup>
小松菜 <sup>こまつな</sup>	東京 <sup>とうきょう</sup>
めかじき <sup>ふたにく</sup>	インド洋 <sup>いんどうよう</sup>
豚肉 <sup>ぶたにく</sup>	鹿児島 <sup>かごしま</sup>

今日の給食<sup>きょうきゅうしょく</sup>は、「ゆかりごはん」「めかじきのぴりから焼き」「チャーホーサイ」「さつまい」です。

チャーホーサイは、漢字で「炒めて合わせる菜<sup>かんじ</sup>」と書きます。春雨<sup>はるさめ</sup>と野菜<sup>やさい</sup>とお肉<sup>にく</sup>を炒めて味<sup>あじ</sup>を付けた<sup>つ</sup>ものです。

春雨<sup>はるさめ</sup>は、緑豆<sup>りょくとう</sup>などのでんぷん<sup>つく</sup>から作られた食品<sup>しょくひん</sup>です。日本<sup>にほん</sup>では、鎌倉時代<sup>かまくらじだい</sup>に中国<sup>ちゅうごく</sup>から伝わって<sup>つた</sup>きた食品<sup>しょくひん</sup>といわれ  
ています。歴史<sup>れきし</sup>の長い食品<sup>ながしょくひん</sup>ですね。