

5月

給食室通信



きょう 〈今日のメニュー〉

しせんとうふどん
四川豆腐丼

あまずあ
キャベツの甘酢和え

ぎゅうにゅう
パイナップル、牛乳

国産パイナップルの入荷が難しいため、今日の給食はフィリピン産のパイナップルを提供します。



【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- 押麦：はくばく
- 冷凍豆腐：マメックス
- 豚肉：千葉
- うずら卵水煮：国産
- にんにく：青森
- 生姜：高知
- 人参：徳島
- チンゲンサイ：茨城
- 玉ねぎ：佐賀
- たけんこ水煮：国産
- 干しいたけ：国産
- きゃべつ：愛知
- もやし：埼玉
- きゅうり：埼玉
- パイナップル：フィリピン
- 牛乳：コーシン乳業

しせんりょうり ちゅうごくせいなんちく しせんしやう ちゅうしん た りょうり から りょうり とくちやう
 四川料理は中国西南地区の四川省を中心に食べられている料理で、辛い料理が特徴です。
 きょう しせんとうふ から おさ た しあ あつ じき
 今日の「四川豆腐」は、やや辛みを抑えて食べやすく仕上げています。暑い時期にはピリッとした
 から しょくよく さむ じき からた あた りょうり きゅうしょく どうじやう
 辛みが食欲をそそり、寒い時期には体が温まる料理として、給食でよく登場するメニュー
 です。

〈ぱくぱくクイズ〉 次のうち、四川料理はどれでしょうか？

- ① 北京ダック
- ② フカヒレスープ
- ③ 担々麺



こた (答え) ③担々麺

しせんりょうり しょうしやう を効かせた しょうみ やしびれ が特徴で、しせんとうふ の他にも、たんたんめん、ましとうふ、
 かいこつにく、ひなご など四川料理です。①の北京ダックは北京料理、②のフカヒレスープは広東料理
 です。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！