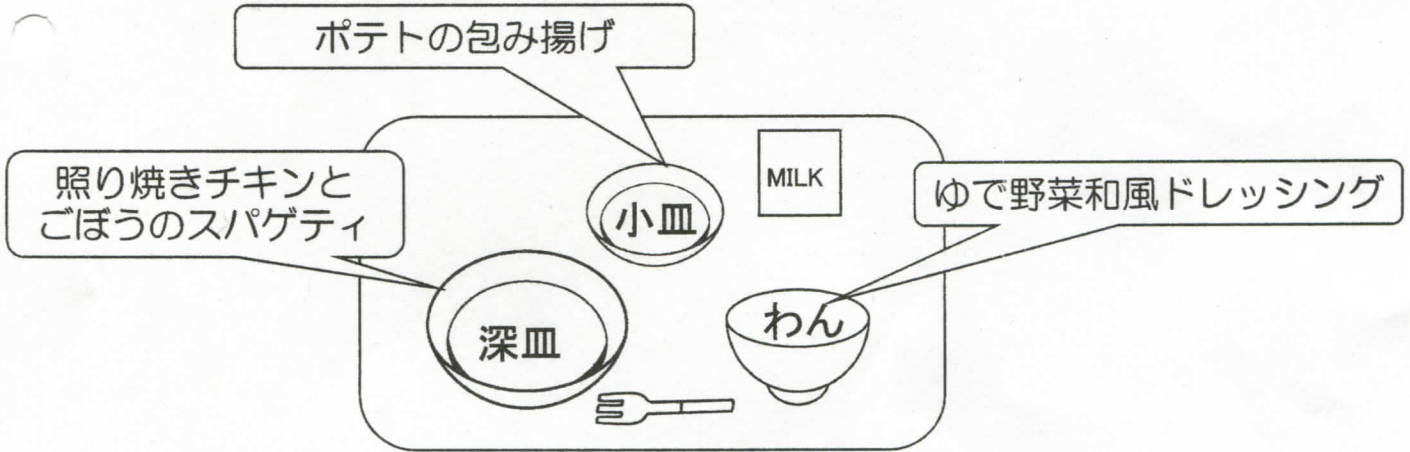
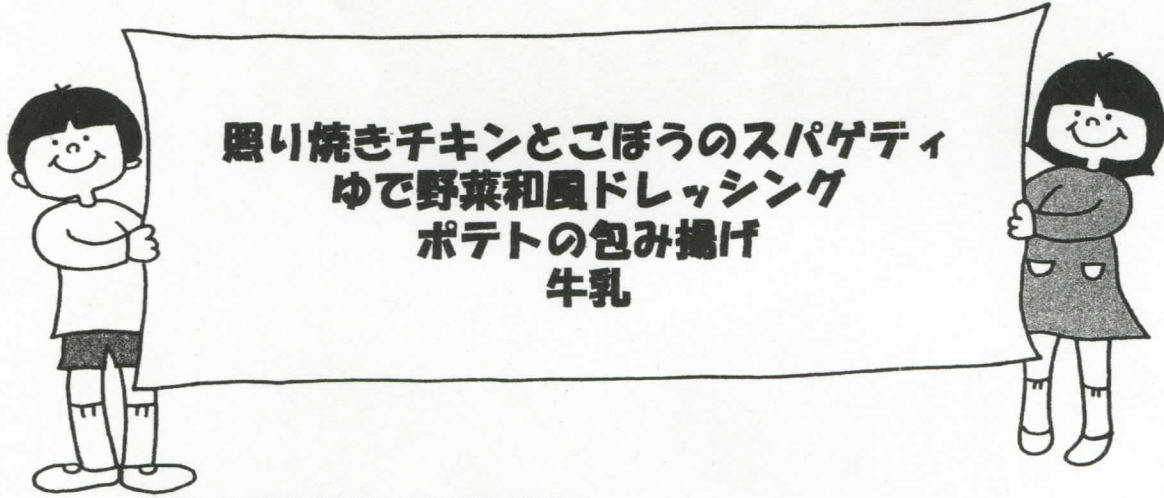


今日の給食

11/30(金)



～ごぼう～

ごぼうは、中国から薬草として入ってきたもので、日本で改良され、宮廷などで料理に使われてきました。ごぼうを野菜として栽培化したのは日本だけで、外国では食べる習慣のない野菜だそうです。そのため、ごぼうは和食料理の食材と思われがちですが、今日はスパゲティの具に使ってみました。照り焼きチキン、にんにくオイルなどと一緒にごぼうを炒め、スパゲティと合わせているので、ごぼうが苦手という人にも食べやすいと思います。

今日もよくかんで、残さずいただきます。

今日の主な食材の産地

にんじん・・・千葉 たまねぎ・・・北海道じゃがいも・・・北海道
きゅうり・・・千葉 もやし・・・栃木 ごぼう・・・宮崎
鶏肉・・・岩手・宮崎 ベーコン・・・千葉