

今日の給食

令和6年 9月 11日 (水)



<こんだて名>

- チャーハン
- ポテトと豆のスパイシー揚げ
- ビーフンスープ
- 牛乳

<一口メモ>

ポテトと豆のスパイシー揚げは、じゃがいもと大豆を油で揚げて、スパイスを振りかけました。今日のじゃがいもはコロコロに切りました。じゃがいもを細長く切って揚げたものをフライドポテトと言いますが、フライドポテトは日本で作られた言葉で、アメリカはフレンチフライ、イギリスはチップス、フランスではフリットと言います。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	しょうが	熊本県
長ねぎ	千葉県	豚肉	茨城県
ピーマン	岩手県	たまご	青森県
えのきたけ	新潟県	大豆	北海道
もやし	栃木県		
チンゲンサイ	茨城県		