



なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

のいずあえ



むぎごはん

なまあげい
にくじゃが

【給食のお話】

今日の給食の生揚げ入り肉じゃがは、日本の煮込み料理の1つの肉じゃがに生揚げを入れた料理です。肉じゃがに使われる材料は、家庭や地域によって少しずつ違いがあります。名前の通り、肉とじゃがいもは使われますが、そのほかはにんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、またはしらたき、さやいんげんなど、お好みで食材を組み合わせて作ります。

使われる肉の種類は、豚肉と牛肉が多く、日本の東の方は豚肉、西の方は牛肉を使う場合が多いようです。肉じゃがに限ったことではなく、昔から東日本は豚肉がよく食べられていて、西日本は牛肉がよく食べられていたようです。なぜ、このような違いが生まれたのでしょうか？もしかしたら、理由があるかもしれませんね。気になる人は、ぜひ調べてみてください。

【担任の先生方へ】

今日は特にありません。
いつもありがとうございます♪

【昨日の残菜】

- ★フラワーロールパン：5コ
- ★豆いりストロガノフ：2.2kg (約15人分)
- ★コールスローサラダ：1.4kg (約25人分)
- ★牛乳：18本

がんばりましたね☆

自分が食べられる量を考えて、みんなで
いしきしてみよう！苦手でもあと1くち
チャレンジ♪



仲本小学校全体の残菜率は1.9%でした！