

4月18日(木)

上海焼きそば

大根ときゅうりの華風漬け

あんじん豆腐

牛乳

さとうきび さとうきびは、奈良時代に中国の唐から日本に持ち込まれ、最初は薬として使われていました。おかしの材料として使われるようになったのは、南蛮貿易が始った安土桃山時代です。江戸時代に入り奄美大島あまみ おおしまで最初にさとうきびが栽培されるようになりました。江戸時代に調味料として使われはじめましたが、まだまだ高価なもので庶民にはなかなか口にできないものでした。砂糖は脳のエネルギー源になります。

生姜 : 高知
にんじん : 静岡
玉ねぎ : 北海道
エリンギ : 新潟
もやし : 栃木
白菜 : 茨城
小松菜 : 東京
きゅうり : 千葉
大根 : 茨城
豚肉 : 群馬
レモン : アメリカ
いか : ペルー