

# 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