

9月18日(水)

ご飯

鶏肉の唐揚げごまだれかけ

野菜ののり和え

さわにわん
沢煮碗



牛乳

沢煮碗 沢煮碗は、細く切った野菜と豚肉の汁ものです。しょうゆや塩で味付けをします。沢煮碗の「沢」は、「沢山^{たくさん}」という意味です。名前の通り、たくさんの野菜が使われます。今日の給食では、だいこん、にんじん、ごぼう、みつば、豚肉、油揚げなどの食材を使っています。元々は猟師さんが日持ちをする豚肉の塩漬けを持って山に入り、山菜と一緒に煮込んで汁にしたことが始まりとされています。

生姜	:	高知
にんにく	:	青森
長ねぎ	:	青森
こまつな	:	群馬
もやし	:	栃木
だいこん	:	北海道
にんじん	:	北海道
ごぼう	:	群馬
みつば	:	千葉
鶏肉	:	宮崎
豚肉	:	千葉