

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

4月26日(水)

きょうのもりつけ

ニューサマーオレンジ

ねぎチャーハン



きゅうにゅう
牛乳

じゃーじゃんどうふ
家常豆腐

ちよっとメモ

きょう はなし
今日は“チャーハン”についてお話しします。チャーハン
 た こめちゅうしん しょくぶんか う
 が食べられるようになったのは、お米中心の食文化が生ま
 れたとう そう じだい かんが いる
 れた唐や宋の時代のころと考えられています。古くから
 たいりく ぶんか きゅうしゅう にほん はや じき ちゅうごく
 大陸の文化を吸収していた日本にも早い時期に中国か
 たら伝わっていたようです。チャーハンの調理法はもともと
 こめ た いため げんけい
 お米をスープで炊いてから炒めるのが原形といわれてい
 ます。きゅうしょく かにい ちが おお かま
 給食では家庭とは違って、大きなお釜でたくさん
 りょう いた じゅうろうどう きょう ひろう
 の量を炒めるので、とても重労働なのです。今日は疲労
 かいふく やくだ
 回復に役立つ“ねぎ”たっぷりの“ねぎチャーハン”です。
 かんしゃ た
 感謝してしっかり食べきりましょう！

きょう しばのうさんぶつ なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。