

食育ニュース

9月23日(水)

ドレッシングを
まぜましょう。

副菜皿

牛乳

カリカリごまサラダ

深皿

ちゅうかどん
中華丼

はるさめ
春雨スープ

飯椀

名前に「中華」という言葉を含みながら、意外にも**日本発祥**の料理である**中華丼**は、昭和初期、関東にある中国料理店で生まれたと言われています。

関東料理の一つに「**八宝菜**」がありますが、これを**白いご飯の上**にのせたものが中華丼で、具や味付けはお店によって千差万別です。

中国ではほとんど食べられておらず、日本でも本格的な中華料理店ではメニューに挙げられていないことが多いようです。



しかし、**おかずをご飯と共に食べる**“お米の国「日本」”ならではの**食文化**と言えますね。

給食室の様子



スープは鶏ガラ・豚骨・野菜から丁寧にダシをとっています。



中心温度を必ず測り、完全に火が通ったことを確認しています。



毎日巨大な釜(回転釜)5台がフル稼働しています。

