

食育ニュース

12月18日(金)

ドレッシングを
まぜましょう。

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

い ちゅうか
ポテト入り中華サラダ

深皿

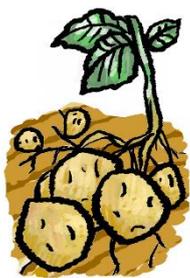
さけチャーハン

飯椀

わかめスープ

世界中でなじみのある食材「**じゃがいも**」。1530年頃、**インカ帝国**を滅ぼした**スペイン人**によって**ヨーロッパ**に持ち帰られました。毒があるという噂が広まり**長い間食用にされませんでした**。

フランス宮廷では観賞用に栽培され、マリー・アントワネットはじゃがいもの花を愛して、帽子の縁に飾っていたそうです。



ドイツの冷害による飢饉対策がきっかけで、全ヨーロッパにも広まりました。

日本では明治時代になってからで、**北海道開拓と同時に定着**しました。**北海道開拓の歴史はじゃがいもの歴史**でもあるようです。

給食室の様子



三枚おろしの鮭をオープンで焼き、ていねいに身をほぐしました。

チャーハンは、炊きあがったご飯と、下ごしらえしておいた具材を炒め合わせて作ります。固まりがないよう均一に混ぜ合わせる作業は、重労働かつ神経をつかいます。