

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

ごまドレッシングサラダ

深皿

マーボー^{どん}丼

ちゅうか
中華コーンスープ

飯椀

とうもろこしとコロンブスの出会い



とうもろこしが世界に広まったのは、
15世紀末にイタリア出身の探検家「コロンブス」が新大陸(アメリカ大陸)
からスペインへ持ち帰ったのがきっかけといわれています。

コロンブス隊がキューバ島に上陸した際に、現地のカリブ人が栽培して
おり、それを持って帰ったと、乗員の日記の中に記録があります。

「人間ほどの背の高さがあり、腕の太さほどの穂をつけ、えんどう豆ほど
の大きな粒をつけていた。」と記述されているそうです。

給食室の様子

豆腐は、具の炒め作業と並行して下ゆでをし、間
際に加えるのがマーボー作りのポイントです。



クリームコーンと玉ねぎの甘みで仕
上げたやさしい味のスープです。

