



精華町でとれたはくさい



12月17日(水)

- バターパン
- 鶏肉のから揚げ
- そえ野菜
- 春雨スープ
- 牛乳



精華町でとれた白菜をはるさめスープに使っています。白菜は日本料理の食材としてよく使われますが、日本で白菜が食べられるようになったのは、20世紀にはいつからです。江戸時代よりも前から日本にはたびたび入ってきていましたが日本で育つことができなかったそうです。白菜は英語では Chinese cabbage(チャイニーズキャベッジ)といます。食物せんいやミネラルなどがたくさんあり、煮物や汁物、炒め物、なべ料理、漬物などに使われます。給食でもいろいろな料理に使われています。