

献立ひとくちメモ

6月11日(水)



八宝菜とは、中国料理（主に、上海・広東・北京・四川料理の4種類）である広東（かんとん）料理の一つです。「五目うま煮」ともいいます。八宝菜の「八」は8種類という意味ではなく、「多くの、たくさんの」という意味です。八宝菜をご飯の上にかけた日本発祥の料理は「中華丼」とも呼ばれています。

給食の八宝菜は、豚肉、いか、えび、うずら卵、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、しいたけ、きくらげ、白菜、小松菜など、たくさんの食材が使われているので、栄養満点です♪

※うずら卵は、よくかんでから食べましょう。