

3月8日(火)

上海焼きそば

3年生リクエスト
主食 2位

大根ときゅうりの華風漬け

キャラメルポテト

3年生リクエスト
デザート 2位

牛乳

さとうきび 砂糖の原料のさとうきびは、奈良時代に中国の唐から日本に持ち込まれ、最初は薬として使われていました。お菓しの材料として使われるようになったのは、南蛮貿易が始った安土桃山時代です。江戸時代に入り奄美大島^{あまみ おおしま}で最初に砂糖きびが栽培されるようになりました。江戸時代に調味料として使われはじめましたが、まだまだ高価なもので庶民にはなかなか口にできないものでした。砂糖は脳のエネルギー源になります。キャラメルは砂糖とバター・生クリームを使って作ります。

| | | |
|-------|---|-----|
| 生姜 | ： | 高知 |
| にんじん | ： | 千葉 |
| 玉ねぎ | ： | 北海道 |
| エリンギ | ： | 新潟 |
| もやし | ： | 栃木 |
| 白菜 | ： | 茨城 |
| 小松菜 | ： | 東京 |
| きゅうり | ： | 千葉 |
| 大根 | ： | 神奈川 |
| さつまいも | ： | 千葉 |
| 豚肉 | ： | 群馬 |
| えび | ： | タイ |
| いか | ： | 青森 |