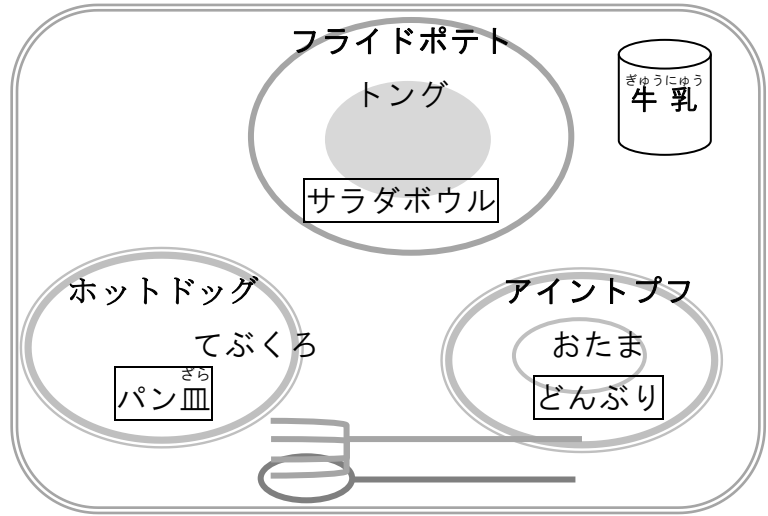




ランチタイムズ

今日のこんだて

ホットドッグ
フライドポテト
アイントプフ
牛乳



ドイツ料理

今日の給食は、ドイツ料理給食です。文京区内の小・中学校で行っています。ドイツは寒い地域が多い国なので、長く厳しい冬を過ごすために、保存性の高い食べ物が普及しました。ソーセージやハムのような加工肉や、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎなどの保存が効く野菜、豆類などを貯蔵していました。また、寒くて小麦がよく育たなかったために、大麦やライ麦などが育てられ、ライ麦を使ったパンが主流でした。

本日の食材料出身地



【日本地図】

今日使用している材料は、ここで生産されました。
とりにく：青森



きのうのこ	ぜんこうぶん	
昨日の残り (全校分)		
スパゲティ	なつやさい	
	夏野菜ソース	
	にんぶん	
	38人分(8.8kg)	
いとかんてん	にんぶん	
糸寒天サラダ		
	37人分(1.9kg)	
パンプキンマフィン	にんぶん	
	25人分(1.5kg)	
ぎゅうにゅう	ほんぶん	
牛乳		20本分