

9月26日(金)の給食

献 立



702kcal



献立	材料
ごはん	米
鯖の塩焼き	鯖 塩 薄口しょうゆ
ピリ辛もやし	もやし きゅうり にんじん ごま油 酢 薄口しょうゆ 砂糖 豆板醤
パスタサラダ	ハーフスパゲティ キャベツ 水菜 ツナ マヨネーズ 塩・こしょう
コンソメスープ	玉ねぎ ウインナー コーン コンソメスープ 塩・こしょう パセリ
フルーツ	黄桃 パイン



人參



人參の種類は大きく
「西洋種」 「東洋種」

西洋種
「五寸ニンジン」 「ミニカラット」

東洋種
「金時ニンジン」 「紫ニンジン」

原産地
中央アジアのアフガニスタン

人參は中央アジアのアフガニスタンが原産で、
アジアに伝播した細長い東洋種と、ヨーロッパ
に伝播した太く短い西洋種に分かれます。

日本では江戸時代初期に東洋種、
明治時代以降に西洋種が伝来し、
現在主流のオレンジ色の人參は
西洋種が品種改良されたもの。

