

学校給食週間 1月24日～1月28日

伊万里市学校給食センターA

世界のごはん料理

～今回は韓国、アメリカ、日本、中国のごはん料理を紹介します～

24日

ビビンバ丼 牛乳
わかめスープ

韓国

ビビンバはごはんの上にお肉やナムルがのっている韓国の混ぜごはんです。ビビムは韓国語で「混ぜる」という意味があります。

27日

親子丼 牛乳
大根と厚揚げの煮物
きんかん

日本

伊万里で収穫されたり、加工されたりしたものを使用しました。
きんかんは、主に南波多町で収穫されたものです。

中国

28日

チャーハン 牛乳
シュウマイ
チンゲンサイのスープ

中華料理は強い火力で油を多く使うのが特徴です。チャーハンもその代表的なひとつです。日本には、遣唐使の手によって伝えられ、「焼き飯」として発展しました。

アメリカ

26日

バターライス 牛乳
ジャンバラヤ
チャウダー

ジャンバラヤはアメリカ南部のルイジアナ州の労働者や漁師達を中心に食べている庶民的な料理です。

