



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 21日 NO.151

今日の給食は^{せんじゅねぎ}千寿葱を使った「ねぎ塩豚丼」です。今回は「千寿葱」についてです。

千寿葱は足立区を中心に栽培されていた江戸東京野菜の1つです。一定の条件をクリアし、^{めき}自利きのプロが選んだものが「千寿葱」として提供できます。

明治時代より「とびきり甘くて煮くずれをおこさず、それでいて口に入れるととろけるネギがある」と評判になるほど糖度が高く、巻きが多いのが特徴です。その評判は当時の東京中のそば屋、すきやき屋、やきとり屋などネギを扱う料理人に広まりました。給食ではねぎ塩豚丼に入れて作りました。ぜひ味わって食べてください。

ねぎ塩豚丼でみんなをねぎらうぞ！
玉葱もたっぷり入っています
たまんねーぎ(*^^)v



《今日の献立》

ねぎ塩豚丼

えのきとわかめのスープ

パインゼリー

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 わかめ 寒天	米 油 ごま油 でんぷん 砂糖	千寿葱 にんにく しょうが にんじん 玉葱 にら 赤ピーマン もやし キャベツ レモン えのきたけ パインジュース パイン缶