

★ 給食ブログ ★



2026年 5月 28日 (木)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- シシリアンライス
- ボイルキャベツ
- マヨネーズ
- 春雨スープ



< 給食ニュース >



今日は、「シシリアンライス」が登場しました。

名前を聞くと外国の料理のように感じますが、実は佐賀県発祥のご当地料理です。ごはんの上に炒めた肉や野菜をのせ、マヨネーズをかけて食べる料理で、地域によってさまざまなアレンジがあります。

名前の由来には諸説ありますが、「イタリアのシチリア島をイメージした」と言われています。

給食に登場する料理も、どこの地域の料理なのかどんな由来があるのかを知ることとて、より楽しく、よりおいしく感じられることがあります。これからも、さまざまな食文化に親しみながら給食を楽しんでもらえたら嬉しいです。