



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年11月26日水曜日

ふなばしさん しゅん た もの た し ひ 船橋産の旬の食べ物を食べて知る日 キャベツ④



にほん ホイコーロー ひろ ちんけんみん
日本に回鍋肉を広めたのは、陳建民さんとい
う料理人です。日本人の口に合うよう、
キャベツをいれ、アレンジしたそうです。



いま しゅん ふなばしさん せんしゅう あじ
今が旬、船橋産キャベツ！先週はメンチカツで味わいましたね。
さて、ここでクイズ、キャベツは、外国から伝わった野菜ですが、
どの国から日本へ伝えられたのでしょうか？

- ちゅうごく ①中国 ②イギリス ③オランダ

こた …答えは③オランダです。江戸時代に伝わりました。オランダ
から伝わったので「オランダ菜」とも呼ばれていたそうです。
はじめは、花や葉を見て楽しむための観賞用の植物でした。
ほんかくてき た めいじじだい はい
本格的に食べるようになったのは、明治時代に入ってからです。

きょう ふなばしさん つか ホイコーロー つく
今日は、船橋産キャベツを使った回鍋肉を作りました。
ホイコーロー ちゅうごく し せんりょうり ひと ちゅうごく ふたにく
回鍋肉は、中国の四川料理の一つです。中国では、豚肉がメイ
ンの料理ですが、日本では、豚肉の他にキャベツや長葱、ピーマン
などの野菜がたっぷりの料理にアレンジされています。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう にんじん ふなばしさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 人参 船橋市産→キャベツ 小松菜 きゅうり 長葱