

4月26日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
じゃがいも	北海道
しょうが	高知
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
キャベツ	愛知
もやし	福島
だいこん	茨城
こまつな	埼玉
えのきたけ	新潟
ながねぎ	群馬

今日の給食は「ゆかりごはん」に「松風焼き」と「和風ドレッシングサラダ」「(じゃがいもの)みそ汁」です。

「松風焼き」とは、ひき肉や魚のすり身などを平らに伸ばして、上にごまやけしの実をまぶして焼いた料理で、伸ばして焼くので『のし鶏』とも呼ばれ、縁起のよい末広がりの扇型に切り、昔からお正月のおせち料理としても食べられてきました。ちなみに「松風焼き」の名前の由来は、日本の伝統芸能である能の“松風”というお話から名付けられたそうで、そのお話の内容は少し難しいので、また今度にしたいと思います。(お楽しみに・・・)

今日は和食の基本である一汁二菜の栄養バランスメニューなので、しっかりと残さず食べてくださいね☺