

11月 9日 (木)

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
にんじん	北海道
ながねぎ	青森
はくさい	長野
キャベツ	東京
こまつな	東京
もやし	栃木
しめじ	長野
もやし	栃木
あおのり	愛知

今日は朝から気持ちのよい天気となりましたが、暦の上ではもう冬です。戸山小の木々たちも色づきはじめ、朝晩の寒さが冬の訪れを感じさせます。今日の給食は「しっぽくうどん」に「竹輪のいそべ揚げ」と「野菜のごまみそあえ」です。

「しっぽくうどん」とは、風が冷たくなり始める晩秋から冬にかけて食べられる讚岐地方（香川県）の郷土料理です。また讚岐では季節の野菜がたっぷり入り、体が温まる「しっぽくうどん」は年末の年越しそば代わりに食べられるそうです。

給食ではうどんの汁に少しとろみをつけているので、冷めにくく、一杯食べれば体の中からポカポカと温まるはずですよ。

「竹輪のいそべ揚げ」はそのまま食べてもおいしいですが、うどんの汁につけて食べるのもおすすめですよ😊

今日もモリモリしっかりと食べて体力をつけ、学習発表会の練習をがんばってくださいね！！