

11月24日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
じゃがいも	北海道
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
しめじ	長野
キャベツ	東京
もやし	栃木
はやか	熊本

今日の給食は大人気！戸山小特製の「ポークカレーライス」に「野菜サラダ」と旬の果物「はやか」です。

戸山小の『カレーライス』のカレールーはバターや小麦粉、カレー粉などをじっくりと炒めて作る手作りルーです。また、カレーを作るときに加えるスープもスープの素ではなく、鶏がら（鶏の骨）をコトコト煮込んで作る自家製スープです。

よく“給食ってなんでおいしいの？”とか“お家で作っても給食と同じ味にならないのはどうして？”とか聞かれますが、その答えは、**給食にしか出せない味！戸山小にしか出せない味！**だからなのです。給食でも同じ材料・作り方なのに作る量や作る人が違うと全く別の味になってしまいます。という訳で、戸山小で食べる給食は戸山小でしか食べられない味なのです。

ぜひ、みなさんも戸山小で食べる給食を味わい、一食一食を大切に思いながら食べてくださいね😊