

12月4日(月)

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
さけ	北海道
ぶたにく	青森
じゃがいも	北海道
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
しょうが	高知
キャベツ	東京
えのきたけ	長野
だいこん	東京
ながねぎ	栃木
ゆめオレンジ	愛媛

今日の給食は「わかめごはん」に「鮭のチャンチャン焼き」と「いも団子汁」、旬の果物「夢オレンジ」です。

「鮭のチャンチャン焼き」と「いも団子汁」は寒い寒い北国“北海道”の郷土料理でもあります。

「鮭のチャンチャン焼き」は大きな鉄板で鮭や野菜などをみそで味付けし、焼きながら大勢でワイワイと食べる北海道を代表とする漁師町の料理です。ちなみに『チャンチャン焼き』の名前の由来は定かではなく、お父さん(チャン)が焼くからだとか、素早くチャッチャッと焼くからだとか、鉄板で焼く音がチャンチャンとするからだとか、いろんな説があるそうです。

「いも団子汁」は北海道名産のじゃがいもを茹でてつぶし、片栗粉を混ぜて作った『いも団子』を入れた、雪国ならではの体の温まる栄養満点の一杯です。みなさんも寒さに負けず元気にすごせるよう、今日も残さずしっかりと食べてくださいね😊