

10月5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
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
はくさい	長野
えのきたけ	長野
ながねぎ	東京
こまつな	東京
もやし	栃木
キャベツ	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「ごはん」に「味付のり」と「豚肉のすき焼き煮」「野菜のごまみそ和え」の和食献立です。

「豚肉のすき焼き煮」は名前の通り、豚肉を使った給食風の『すき焼き』です。普通は『すき焼き』と言うと“牛肉”を使うことが多いのですが、給食では牛肉は高価でなかなか使えない食材のため、手ごろで食べやすい豚肉で代用しています。

また、『すき焼き』には関東風と関西風の作り方があり、関東風はしょうゆや砂糖などで作った割り下というタレで味を付けますが、関西風は割り下ではなく、直接、具材にしょうゆや砂糖などをかけて味付けをするそうです。

ちなみに、先ほど言ったように『すき焼き』は“牛肉”を使うのが一般的ですが、全国には豚肉はもちろん、鶏肉や鴨肉、猪肉や鹿肉、魚介類など、個性豊かな食材を使ったすき焼きがあるそうです。

今日もモリモリとしっかり食べて、来週も元気に登校してくださいね😊