

10月 30日 (火)

# 今日の給食

お皿の位置に注意しよう！



★ 今日の食材の産地 ★

食材名

まだい  
ぶたにく  
とりにく  
しょうが  
にんじん  
たまねぎ  
ながねぎ  
もやし  
キャベツ  
だいこん  
こまつな  
えのきたけ  
わかめ

産地名

えひめ	愛媛
さいたま	埼玉・群馬
みやさき	宮崎
こうち	高知
ほっかいどう	北海道
ほっかいどう	北海道
とうきょう	東京
とちぎ	栃木
ながの	長野
とうきょう	東京
とうきょう	東京
ながの	長野
いわて	岩手

本日、10月30日は戸山小学校の『開校記念日』です。そして、今年の開校記念日は皆さんもご存知の通り戸山小学校が誕生して100年目の100歳の誕生日でもあります。本当におめでたいですね！！

そこで、今日は戸山小学校100周年をお祝いし、給食も「鮑めし」をメインにした100周年のお祝い献立となっています。ちなみに“鮑”は昔からその名前の語呂合わせから“おめでたい”魚、縁起のよい魚とされ、お祝いやお祭りなどでよく食べられてきました。特に今日の「鮑めし」の“鮑（真鮑）”は愛媛県愛南町からお取り寄せした新鮮ピチピチの鮑であり、ごはんもその鮑の中骨と昆布で取っただし汁で炊いているので、鮑のうま味たっぷりの極上の一杯に仕上がっています。

また、「松風焼き」や「みそドレサラダ」、祝いなると祝入りの「沢煮わん」もおいしさ&栄養満点✿なので、ぜひ！今日はそのおいしさを噛みしめ、よく味わい、戸山小の100周年をお祝いしながら、たくさん食べてくださいね😊