

1 月 23 日 (火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

※2ページ目に6年生が書いた絵があります。



食材名

産地名

とりにく
ぶたにく
にんにく
しょうが
にんじん
たまねぎ
まいたけ
だいこん
えのきたけ
こまつな
ながねぎ
さつまいも
わかめ

みやざき
宮崎
さいたま
群馬
埼玉・群馬
あおもり
青森
こうち
高知
ちば
千葉
ほっかいどう
北海道
しずおか
静岡
かながわ
神奈川
にいがた
新潟
とうきょう
東京
とちぎ
栃木
ちば
千葉
いわて
岩手

今日の給食は「玄米入りさつまいもごはん」に「舞茸と海藻のかき揚げ」と「あったか具だくさん汁」「みかん」の栄養満点&こだわり満載！！の6年生考案献立第4弾です！

考案した6年生いわく、『素朴だけど栄養価が高く、おいしくて、温かい給食』を目指して作った献立(料理)だそう。主食のごはんにも玄米やさつまいもを加えたり、かき揚げも舞茸やわかめを組み合わせるなど、栄養バランスをよくするために色々な工夫がされています。確かに素材や見た目・味は素朴(シンプル)かもしれませんが、一品一品に考案者のもの凄い!?**こだわり**が感じられる料理ばかりなので、ぜひとも今日は、一品ずつ味わいながら食べて欲しいと思います。

まだまだ、インフルエンザや風邪などが流行っているので、しっかりと食べて病気知らずの強い体をつくっていきましょう😊

素朴だけど意外と高価な養価満点
で美味しい暖かい給食を目指すと
いう目標のもと作り、高い評価を得
られるよう大改造した給食★

さつまいもご飯
ほくほく玄米



舞茸と海藻
の天ぷら
ちゅうがな



伊予柑。
甘酸っぱい
おいしいー

大根と
人参、肉
小松菜の
スープ
まみれ
おろし
も



ポイント
素朴だけど、うまいです、本当に。