

2月21日(水)

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
とりにく	岩手
だいこん	神奈川
にんじん	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
こまつな	東京
こんぶ	北海道
とびうおつみれ	東京(八丈島)
デコポン	愛媛

今日の給食は寒い日にピッタリの「茶めし」に「おでん」と「みそドレサラダ」「デコポン」です。

寒い季節の定番メニュー「おでん」ですが、その味付けや具材の種類は作る人はもちろん、食べられる国や地域によって無限大∞にもなります。例えば『関東風おでん』は、**かつおと昆布のだし汁に濃い口しょうゆ**で味付けした色の濃いだし汁に**白はんぺん**や**ちくわぶ**など関東限定の具材が入るのが特徴です。また、ご当地おでんとして有名なのが『静岡おでん』です。牛すじや鶏がらで取っただし汁に濃い口しょうゆで味付けし、仕上げに“だし粉”と呼ばれるいわしやかつおの粉と青のりをふりかけて食べるのが特徴の変わり種おでんです。ちなみに、今日のおでんは薄口しょうゆを使った関西風のだし汁に八丈島の飛び魚のつみれなどが入った戸山小オリジナルおでんなので、どんな具が入っているか楽しみながら食べてくださいね😊