

2月22日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

黒糖大学芋

牛乳

沖縄風 肉野菜そば

人参シリシリサラダ

食材名

産地名

ぶたにく
にんにく
しょうが
にんじん
たまねぎ
にら
もやし
キャベツ
こまつな
だいこん
さつまいも

埼玉・群馬
青森
高知
千葉
北海道
茨城
栃木
愛知
埼玉
神奈川
千葉

今日は朝からみぞれのちらつく寒い一日となりましたが、給食は冬でも気温が10度以下にならない!?沖縄県の料理です。

「(沖縄風)肉野菜そば」は沖縄県の郷土料理『沖縄そば』のひとつで、『沖縄そば』と言うと豚の三枚肉が乗ったものやあばら肉(ソーキ)が乗ったソーキそばが有名ですが、実は「肉野菜そば」も野菜がたっぷりと入って栄養満点ということで沖縄ではよく食べられている一杯だそうです。ちなみに『沖縄そば』と言っても**そば(麺)**に“そば粉”は使っていません。

また、「人参シリシリサラダ」と「黒糖大学芋」も沖縄をイメージとした料理となっています。「人参シリシリサラダ」は人参とツナなどを炒めた沖縄料理の『人参シリシリ』をさっぱりとサラダ仕立てにし、「黒糖大学芋」は沖縄の特産品である**黒糖(黒砂糖)**を使用した戸山小オリジナルの一品です。寒い日こそ、暖かい国の料理を食べ、元気になってくださいね😊