

7月17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！



食材名	産地名
さんま	北海道
ぶたにく	群馬・埼玉
しょうが	高知
にんじん	青森
こまつな	東京
もやし	栃木
だいこん	青森
キャベツ	東京
きゅうり	東京
たまねぎ	兵庫
えのきたけ	長野
ながねぎ	茨城

1学期の給食も残すところ今日と明日の2回です。そこで、今日の給食は少し早めですが7月20日の“土用の丑”の日にちなんで「さんまのかば焼き」をメインにした和食献立となっています。

“土用の丑”とは季節の移り変わりを表す雑節のひとつである『土用』と日ごとに割り当てられている十二支の『丑』が重なり合った日のことであり、春夏秋冬（四季）それぞれにあります。そして、日本では昔から夏の“土用の丑”の日には暑い夏を元気に乗り切るため、スタミナ食材であるうなぎを食べる風習があります。

ちなみに給食では高価なうなぎは使えないため、同じく栄養価の高いさんまを使ったうなぎ風かば焼きにしています。

7月、8月とまだまだ暑い季節が続くので、夏バテしないよう今日もしっかりと食べてパワーをつけてくださいね😊