

8月30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!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
なす	栃木
かぼちゃ	茨城
じゃがいも	北海道
ピーマン	茨城
えだまめ	山形
みかん	愛媛

今日の給食は「ごはん」に「夏野菜のそぼろ煮」と「お米屋さん家のだだちゃ豆」「冷凍みかん」の旬和食です。

「夏野菜のそぼろ煮」はなす・かぼちゃ・ピーマンなど、夏に旬を迎える“夏野菜”をたっぷりと使った栄養満点の一皿です。また、夏野菜の多くは水分やビタミンを多く含み、暑さで火照った体を冷やしたり、夏の紫外線で傷ついた肌を癒してくれる働きがあるので、今日のような暑い日にはピッタリのメニューでもあります☀

「お米屋さん家のだだちゃ豆」は風味豊かな旬の味覚で、特に今日は戸山小にお米を届けてくれる山形県のお米屋さんが育てて特別に送ってくれた新鮮な枝豆です。ちなみに“だだちゃ豆”は山形県鶴岡市の特産品で、枝豆好きの殿様が食べ、おいしさのあまり「どこのだだちゃ(お父さん・親父)の枝豆か?」とたずねたことからその名が付いたと言われています。

今日、明日は気温が35度くらいまで上がるそうなので、しっかりと食べて暑さに負けないよう体力をつけましょう😊