

9月25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
さば	ノルウェー
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
きゅうり	群馬
キャベツ	長野
もやし	栃木
えのきたけ	新潟
はくさい	長野
こまつな	埼玉
ながねぎ	青森

今日の給食は「キムタクごはん」に「さばのピリ辛焼き」と「チョレギサラダ」「トックスープ」のスタミナ満点メニューです。「キムタクごはん」は「キムチ」と「たくあん」の頭文字を付けたユニークな名前前の混ぜごはんであり、戸山小でも数年前から給食メニューに登場するようになりました。もともとは長野県塩尻市の学校給食として出されていたのですが、あまりにも人気が出て有名となったため、徐々に全国にも広まって行ったのだそうです。

また、「キムタクごはん」の「キムチ」もそうですが、今日の給食には韓国のコチュジャン（甘辛みそ）やトック（お餅）などの韓国の食材を使ったメニューとなっています。ちなみに韓国では、キムチなどの発酵食品やにんにく、野菜をたっぷりと使った料理が多いので、食べると元気♡に、そして美しく✦なるそうですよ！なので、皆さんもしっかりと食べてくださいね😊