

11月 5日 (月)

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
ぶたにく	埼玉・群馬
ぎんひらす	ニュージーランド
しょうが	高知
にんじん	北海道
しめじ	長野
えのきたけ	長野
まいたけ	長野
こねぎ	佐賀
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
だいこん	東京
ながねぎ	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日は雨曇りのパツとしない天気の日ですが、給食は秋の味覚 & 栄養たっぷりの一汁二菜和食献立です。

「きのこごはん」はしめじ・えのきたけ・まいたけ・しいたけの4種の“きのこ”を入れたうま味たっぷりの一杯です。

“きのこ”と言うと、現在は一年中食べられる食材と思われがちですが、実はきのこの栽培方法には二種類あり、ひとつは容器にきのこの菌を植え付けて栽培する『菌床栽培』、もうひとつは天然の木(原木)に菌を植え付け栽培する『原木栽培』という栽培方法です。ちなみに『菌床栽培』は部屋の中で栽培するため季節や天気の影響がなく、一年中おいしいきのこがとれるのに対し、『原木栽培』は自然の山の中で栽培するため、季節や天気によって育つ時期やとれる時期が限られてしまいますが、『原木栽培』のきのこの方が自然の中で育つので天然のきのこの味に近くなるそうです。

今週もモリモリ残さず、しっかりと食べて、元気で楽しい一週間を過ごしてくださいね☺