

12月11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
さわら	韓国
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	千葉
こねぎ	佐賀
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	東京
たまねぎ	北海道
ほうれんそう	群馬
えのきたけ	長野
はくさい	東京
じゃがいも	北海道
ゆず	高知

今日の給食は「こぎつねごはん」に「さわらの柚庵焼き」と「野菜のごま和え」「じゃがいものみそ汁」の栄養満点★和食献立です。

「こぎつねごはん」はごはんに油揚げなどの具材を甘辛く味付けして加えた給食オリジナルの混ぜごはんです。この名前の由来は油揚げが『きつね』を意味することから、**小さく切った油揚げ**（こぎつね）入りの混ぜごはんということで、この名が付いたそうです。

ちなみに、油揚げの素となる【豆腐】は中国から伝わってきたそうですが、油揚げは室町時代に誕生し、江戸時代ごろから庶民の味として広まって行ったそうです。

「さわらの柚庵焼き」は香りのよい旬の“ゆず”を使った今の季節にピッタリの一品です。また、「柚庵焼き」は江戸時代の茶人で食通であった**ゆうあん**（祐庵・幽庵）という人が考案したことから、この名が付けられたと言われています。

ようやく昨日から冬らしい寒さとなって来たので、風邪などを引かないよう、今日もしっかりと残さず食べてくださいね😊