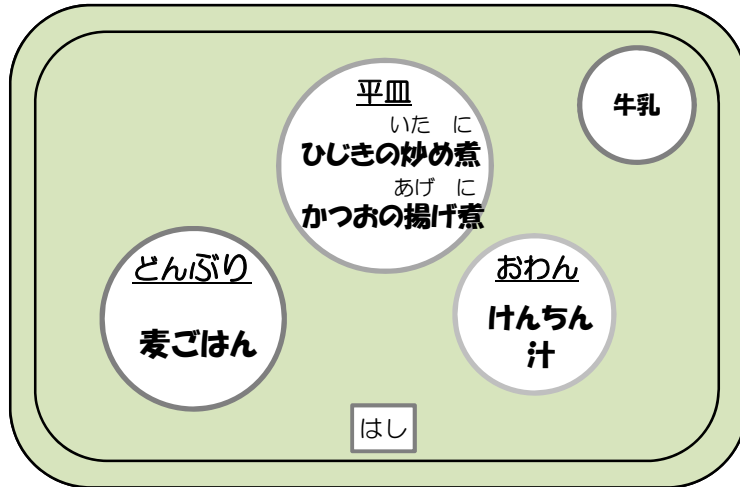


6月18日(火)

♪今日の給食

今日の給食は「かつおの揚げ煮」です。今から200年前
 くらいの江戸時代の東京では旬のものを早く食べると「粋」、
 つまり格好いいとされていたので、高いお金を出してカツオを
 食べたといわれています。その頃のうたには、自分の奥さんや
 子どもを売ってでもカツオを食べると格好いい、というものが
 ありました。それだけ当時はカツオは大事な魚だったのですね。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
お米	青森・秋田
鶏モモ肉	岩手
かつお	静岡
しょうが	高知
にんじん	茨城
ごぼう	青森
だいこん	青森
長ネギ	埼玉
こまつな	埼玉
ひじき	長崎
白ごま	ポリビア・ガテマラ

お皿の位置に注意しよう！