

5月13日（火）

★今日の食材の産地★

＊今日の給食＊



食材名

産地名

さば	ノルウェー
ぶた肉	埼玉
にんじん	徳島
こまつな	東京
たまねぎ	北海道
にんにく	青森
しょうが	高知
だいこん	千葉
もやし	栃木
長ねぎ	千葉
切り干しだいこん	宮崎

お皿の位置に注意しよう！

今日は“一汁二菜”の和食メニューです。日本では昔から一汁二菜や一汁三菜など、ごはん・汁物・おかずを2～3品となる献立が多くあります。和食は世界遺産にもなり、栄養バランスのよいものとして注目されています。それは、日本の食事が一汁二菜（三菜）が基本となり、いろいろなものをバランスよく食べられるからです！魚や野菜をよく食べることも和食のよいところです。

みなさんも和食を大切に、バランスのよい食事を心がけてください！！