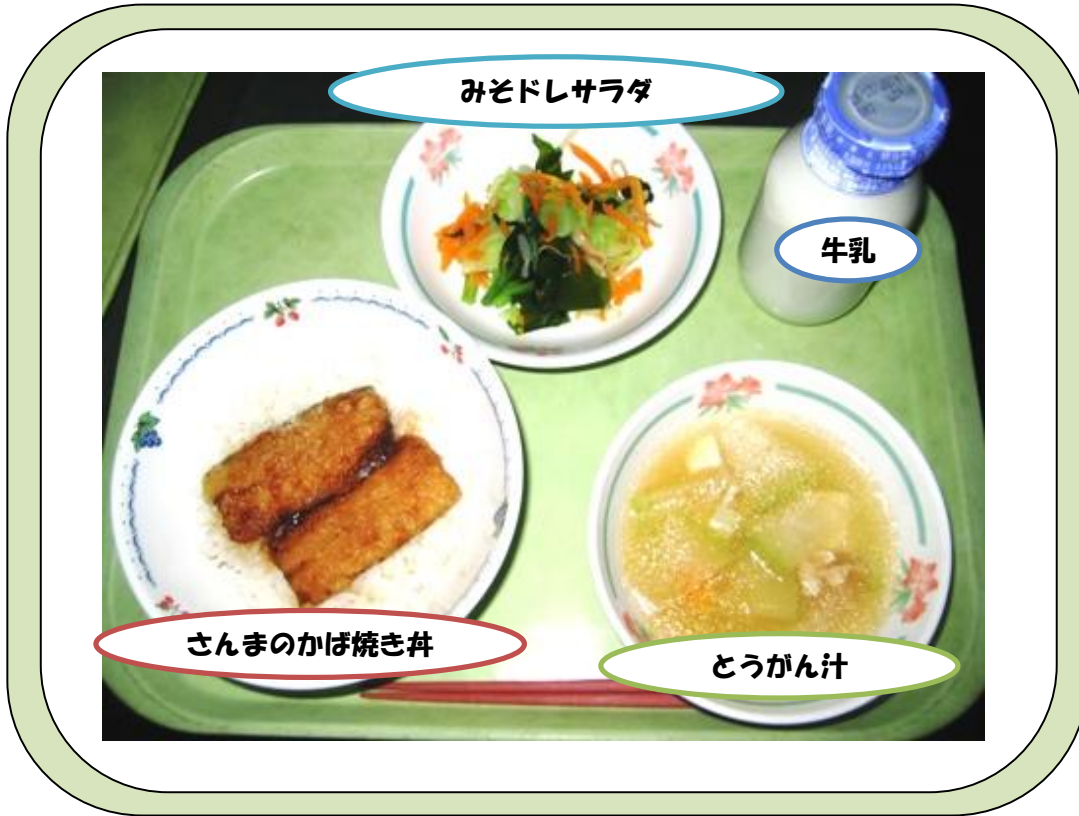


7月<sup>がつ</sup> 15日<sup>にち</sup> (火<sup>か</sup>)

★今日の食材<sup>きょう しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup> ❀



食材名 <sup>しょくざいめい</sup>	産地名 <sup>さんちめい</sup>
さんま	北海道 <sup>ほっかいどう</sup>
とりにく	宮崎 <sup>みやざき</sup>
わかめ	韓国 <sup>かんこく</sup>
しょうが	高知 <sup>こうち</sup>
にんじん	青森 <sup>あおもり</sup>
キャベツ	長野 <sup>ながの</sup>
こまつな	東京 <sup>とうきょう</sup>
とうがん	神奈川 <sup>かながわ</sup>
もやし	栃木 <sup>とちぎ</sup>
ながねぎ	千葉 <sup>ちば</sup>

お皿<sup>さら</sup>の位置<sup>いち</sup>に注意<sup>ちゅうい</sup>しよう!

今日は、夏<sup>きょう</sup>休み<sup>なつやす</sup>前の<sup>まえ</sup>定番<sup>ていばん</sup>メニュー「さんまのかば焼き丼」です。日本<sup>にほん</sup>では夏<sup>なつ</sup>の“土用<sup>どよう</sup>の丑<sup>うし</sup>”の日<sup>ひ</sup>に昔<sup>むかし</sup>から夏<sup>なつ</sup>バテ<sup>なつ</sup>をしない<sup>な</sup>ためにスタミナ<sup>た</sup>のつく“うなぎ<sup>ふうしゅう</sup>”を食べ<sup>た</sup>るのが風習<sup>ふうしゅう</sup>となっています。

給食<sup>きゅうしょく</sup>では、高価<sup>こうか</sup>なうなぎ<sup>な</sup>ではなく食べ<sup>た</sup>やすいように“さんま<sup>あ</sup>”をから揚げ<sup>あ</sup>にして、甘辛<sup>あまから</sup>いタレ<sup>あ</sup>をからめ、うなぎ<sup>な</sup>のかば焼き<sup>や</sup>のようにします。揚げ<sup>あ</sup>てあるので小<sup>ちい</sup>さな骨<sup>ほね</sup>や皮<sup>かわ</sup>も丸<sup>まる</sup>ごと食べ<sup>た</sup>れます!

「とうがん汁<sup>じゅう</sup>」水分<sup>すいぶん</sup>の多い“とうがん<sup>お</sup>”がやさしく体<sup>からだ</sup>を冷<sup>ひ</sup>やしてくれるので夏<sup>なつ</sup>にぴったりですよ☆