

9月 5日 (金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	青森
とりにく	岩手
たまご	茨城
梅干し	和歌山
万能ねぎ	茨城
にんじん	北海道
キャベツ	長野
もやし	栃木
たけのこ	熊本
だいこん	北海道
こまつな	東京
きゅうり	千葉
えのきたけ	長野
長ねぎ	青森
ひじき	長崎
干しいたけ	大分

★地産地消

今日は、ミネラルたっぷり「わかめごはん」に「ぎせい豆腐」と「沢煮わん」そして、梅干しの“クエン酸”パワーで夏の疲れもとれる「梅ドレッシングサラダ」の栄養バランスのよい一汁二菜献立です!

今日の豆知識★「ぎせい豆腐」とは、お寺のお坊さんが食べる“精進料理”の一つです。豆腐をつぶして野菜や卵を混ぜて焼いた料理です。名前の由来は“ぎせい”という名前のお坊さんが作ったから!という説や卵を食べてはいけないお坊さんが卵が食べたくて豆腐に“似せて(擬製)”作ったから!という説があるそうです