

9月18日(木)

＊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 |
|-------|-----|
| とりにく  | 岩手  |
| さけ    | チリ  |
| にんじん  | 北海道 |
| たまねぎ  | 北海道 |
| ごぼう   | 埼玉  |
| 万能ねぎ  | 福岡  |
| キャベツ  | 長野  |
| セロリー  | 長野  |
| にんにく  | 青森  |
| じゃがいも | 北海道 |
| きょうほう | 長野  |

今日は、ちょっと和風な「とりごぼうピラフ」に、旬のさけを使った「さけのからしマヨネーズ焼き」に、奥だくさんの「ミネストローネ」で体も温まりますよ。デザートは、まだまだ旬の「巨峰ぶどう」です！

これからが旬の魚“さけ”についての豆知識！みなさんも知っているように“さけ”の身は『赤い』ですが、実は“さけ”はもともと『白い』身の魚なのです。しかし、大きく育つにつれ身が赤くなるそうです。

“さけ”は、エビなどをエサとするため、その赤色がからだに移って『赤い』身になるというわけですね☆