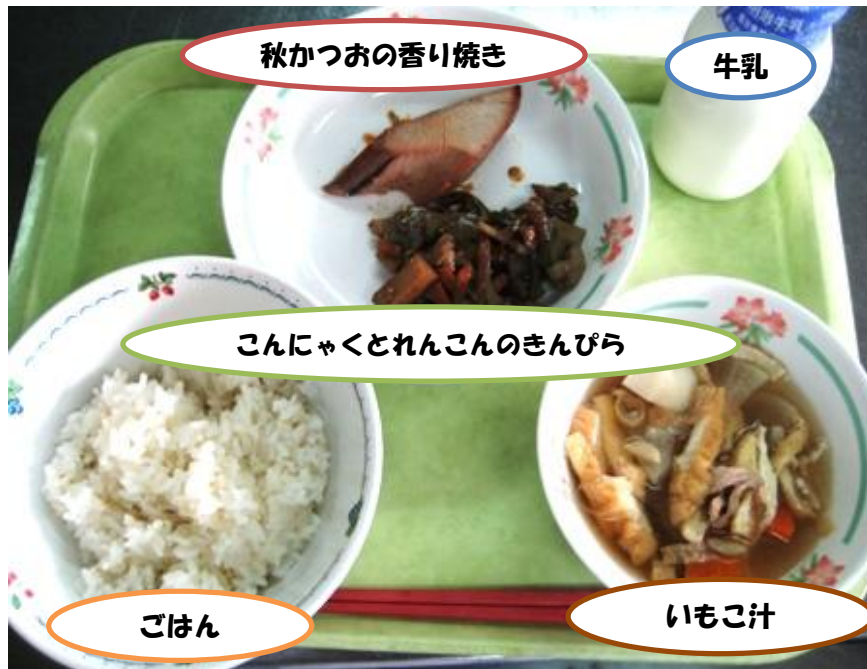


10月 7日 (火)

※ 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	埼玉
かつお	鹿児島
にんじん	北海道
にんにく	青森
しょうが	高知
れんこん	茨城
ごぼう	埼玉
だいこん	青森
ながねぎ	山形
さといも	埼玉
万能ねぎ	佐賀

今日は、台風一過のさわやかな秋晴れになりました。給食は、旬の“秋かつお”をメインにした献立です。

“秋かつお”は『戻りかつお』とも呼びます。かつおの旬は夏と秋の2回で、夏にとれるかつおは、まだ、若いため脂が少なく、あっさりとしていますが、秋にとれるかつおは、エサをしっかりと食べ育っているので脂があり、濃い味わいになります。とれる季節によって味が変わる“かつお”は、鉄分やたんぱく質も多く栄養たっぷりの魚です。旬の食べものには、おいしさと栄養がたくさん入っているので、ぜひ食べてください。