

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	岩手
ぶたにく	青森
たまご	茨城
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	北海道
たけのこ	熊本
ながねぎ	栃木
ほうれんそう	群馬
こまつな	東京
キャベツ	東京
だいこん	東京
はくさい	東京
えのきたけ	長野
干しいたけ	大分・宮崎・鹿児島
ホールコーン	北海道

★地産地消
★地産地消
★地産地消
★地産地消

校庭の木々も少しずつ色づきはじめ、今週は、金曜・土曜と展覧会もあり“芸術の秋”にピッタリの1週間となりそうです。また、芸術だけでなく“食欲の秋”でもあるこの季節、給食のごはんもようやく『新米』になりました。『新米』と表示してよいのは、その年の12月31日までに収穫され、袋詰めされたお米のみです。お米の収穫は、南からはじまり徐々に北上し、早い地域だと8月後半から『新米』となるそうです。関東は、10月～11月にかけてが『新米』の季節となるので、『新米』を楽しめるのはたった3カ月だけなのです。