

11月14日(金)

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
さんま	北海道
ぶたにく	青森
しょうが	高知
キャベツ	東京
もやし	栃木
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
だいこん	東京
ながねぎ	栃木
たけのこ	熊本
ほうれんそう	群馬
えのきたけ	長野

★地産地消

★地産地消

今日は、甘辛だれでごはんがススム「さんまのかば焼き丼」です。給食では、さんまを油でカラッと揚げて作るので、魚の小骨が苦手な人も、気にならずに食べられるはずです！さんまには、青魚に多いDHAやEPAという体によい脂が入っています。まだまだ“さんま”がおいしい季節なので、たくさん食べましょう☆

「野菜の土佐あえ」と「沢煮わん」は、かつおだしの“うま味”がたっぷり入っています。よく舌で味わい、うま味を感じとれるようになれば、味覚が発達し、食べもののおいしさがもっとわかるはずですよ♪