

12月 4日 (木)

＊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

ぶり

千葉

ぶたにく

埼玉

しょうが

高知

にんにく

青森

たけのこ

熊本

にんじん

千葉

万能ねぎ

福岡

だいこん

神奈川

にら

栃木

干しいたけ

大分・宮崎・鹿児島

今日は、寒い季節においしくなる魚“ぶり”を中華風の照り焼きにしました。“ぶり”は、大きさによって呼び名が変わる『出世魚』です。また、地域によっても名前が変わり、関東では、ワカシ（35cm以下）→イナダ（35～60cm）→ワラサ（60～80cm）→ブリ（80cm以上）となります。最終形の“ぶり”という名前は、どの地域もみな同じだそうです。※ちなみに、さわらやボラなども『出世魚』で有名な魚です！

魚や食べ物の名前には、面白い話、豆知識になる話が多いので、ぜひ、みなさんも調べてみてくださいね♪