

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	あおもり 青森
ちりめんじゃこ	ひろしま・かがわ・えひめ 広島・香川・愛媛
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
こまつな	とうきょう 東京
もやし	とちぎ 栃木
だいこん	かながわ 神奈川
キャベツ	とうきょう 東京
ぼんかん	えひめ 愛媛
ひじき	ながさき 長崎

★地産地消

★地産地消

今日の給食は、いつもの肉じゃがをちょっとアレンジした「みそ肉じゃが」です。

“みそ”は、大豆や塩・こうじを発酵させて作る、日本の料理には欠かせない『発酵調味料』です。みその歴史は古く、みその原型となったものは、弥生時代（およそ1700年前）からあるされています。

よく料理のかくし味として“みそ”を入れることがあります。その理由は、みそにはおいしさの素となる“アミノ酸”がたくさん入っているからです。また、毎日1杯のみそ汁は、「医者いらず」と言われるほど健康にもよいそうです。みなさんも、ぜひ“みそ”を使った料理をどんどんと食べてくださいね♪