

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	青森
とりにく	岩手
とびうお	東京(八丈島) ★地産地消
にんじん	千葉
しょうが	高知
にんにく	青森
キャベツ	東京 ★地産地消
もやし	栃木
たまねぎ	北海道
ながねぎ	栃木
干しシイタケ	大分・鹿児島
きくらげ	中国

『戸山小学校給食週間』2日目の今日は“東京を食べよう!”の第2弾、東京都八丈島のトビウオを使用した「トビウオしゅうまい」です。今、東京都では【魚食】を推進しています。【魚食】は、東京都八丈島の人たちが、東京の子どもたちに八丈島とれる魚をもっと食べて欲しいという思いから作られた言葉です。

【魚食】を行うことは、地産地消にもつながり、自分が住んでいる町や都市を元気にします。また、魚を食べることは、体の健康を守るためにも必要なことなので、みなさんも【魚食】をもっともっと広めましょう☆  
ちなみに今日のトビウオは、昨日八丈島から直送された、鮮度もおいしさも抜群のトビウオですよ♪