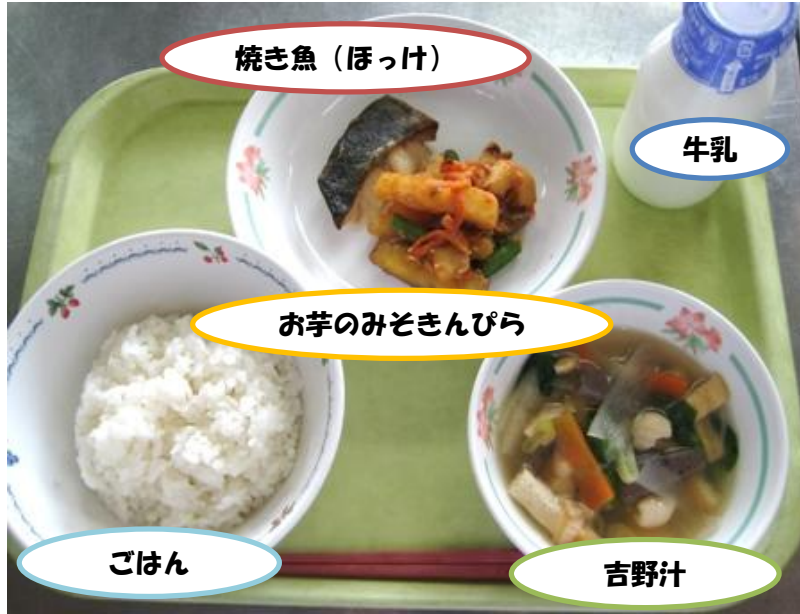


2月12日(木)

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
とりにく	岩手
ほっけ(関き干し)	アラスカ
じゃがいも	北海道
さつまいも	鹿児島
にんじん	千葉
だいこん	東京
さやいんげん	沖縄
ながねぎ	栃木
こまつな	東京

☆地産地消

☆地産地消

今日は、和食の基本“一汁二菜”(ごはん・おかず2品・汁物)の焼き魚メニューです。

日本は魚好きの国として有名ですが、最近では、魚よりも肉を食べる人がドンドンと増えてきています。

日本では、戦後から外国の食文化が広まり肉を食べる人が増えてきましたが、昔からの『魚を食べる文化』

の方が長い間、肉よりも魚を食べる量の方が多かったのですが、残念なことに、2006年の統計で初めて

魚を食べる量より、肉を食べる量の方が多くなってしまいました。

魚には、肉にはない栄養がたくさん入っています。健康のためにも魚好きになってたくさん食べましょう!