# ３月 13日（金）　✿ 今日の給食 ✿

**お皿の位置に注意しよう！**

## ★今日の食材の産地★

| 食材名 | 産地名 | |
|---|---|---|
| きんめだい | 大島（東京） | ★地産地消推進 |
| ぶたにく | 青森 | |
| とりにく | 岩手 | |
| しょうが | 高知 | |
| にんじん | 千葉 | |
| ごぼう | 埼玉 | |
| さやいんげん | 沖縄 | |
| れんこん | 茨城 | |
| ながねぎ | 千葉 | |
| えのきたけ | 長野 | |
| こまつな | 東京 | ★地産地消推進 |
| わかめ | 岩手 | |

今日の給食は“一汁二菜”の和食メニューです。6年生は卒業・進学を、1～5年生は進級をする時がもうすぐそこまで来ています。そのため3月の給食は、お祝いの気持ちを込めていつもよりも少し豪華になっています。

今日の「照り焼き」に使用している“金目だい”もよくお祝いの席で出される魚です。赤い体と金色の目玉が特徴の縁起のよい魚で、『たい』と名前についていますが、実は…タイの仲間では無いそうです。

「変わりきんぴら」は、いつものきんぴらに豚肉や焼き竹輪を入れて、ごはんに合うおかずにしてみました。

来週も元気に楽しくすごせるよう、しっかりと食べてくださいね☆