

3月17日(火)

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
したびらめ	ベトナム
ぶたにく	青森
にんにく	青森
キャベツ	愛知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
グリーンアスパラガス	メキシコ
ちんげんさい	茨城
だいこん	神奈川
ながねぎ	群馬
かぶ	千葉
えのきたけ	長野

今日の給食は“一汁二菜”献立です。メイン(主菜)の料理はちょっと贅沢に『豚ヒレ肉』と『したびらめ』の「盛り合わせフライ」です。『豚ヒレ肉』は、豚1頭から取れる量が少ない貴重な部位で、肉質がきめが細かく脂肪分も少ないヘルシーなお肉です。また、ビタミンB1が豚肉の部位の中でも1番多く、健康にもよいとされています。『したびらめ』は、その名の通り形が舌(ベロ)に似ている白身のお魚です。正式な名前は、なんと!?『牛の舌(うしのした)』というそうです。

「盛り合わせフライ」だけでなく、「ごはん」「野菜炒め」「みそ汁」も一緒にしっかりと食べましょう！