

4月17日(金)

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

さば
とりにく
しょうが
にんじん
キャベツ
もやし
えのきたけ
こまつな
ながねぎ
あずき

ノルウェー
宮崎
高知
徳島
愛知
栃木
長野
東京
千葉
北海道

★地産地消推進

1年生の給食も始まり、みなさんも新年度の学校生活になれてきた頃かと思います。そこで改めて今日は、1年生の入学と2～6年生の進級を祝い、給食は「お赤飯」のお祝いメニューにしてみました。

「お赤飯」の“赤”い色は、昔から魔よけや厄除けの色とされ、ハレの日(めでたい日)には欠かせません。給食の「お赤飯」は、ささげや小豆をもち米と一緒に炊いて作りますが、食べる地域によって、実は「お赤飯」にもいろいろと種類があるようです。北海道や山梨県では、お赤飯に甘納豆を入れたり、新潟県の一部では、しょうゆ味だったりします。ぜひ、みなさんも今日は、お祝い気分で給食を食べてくださいね♪