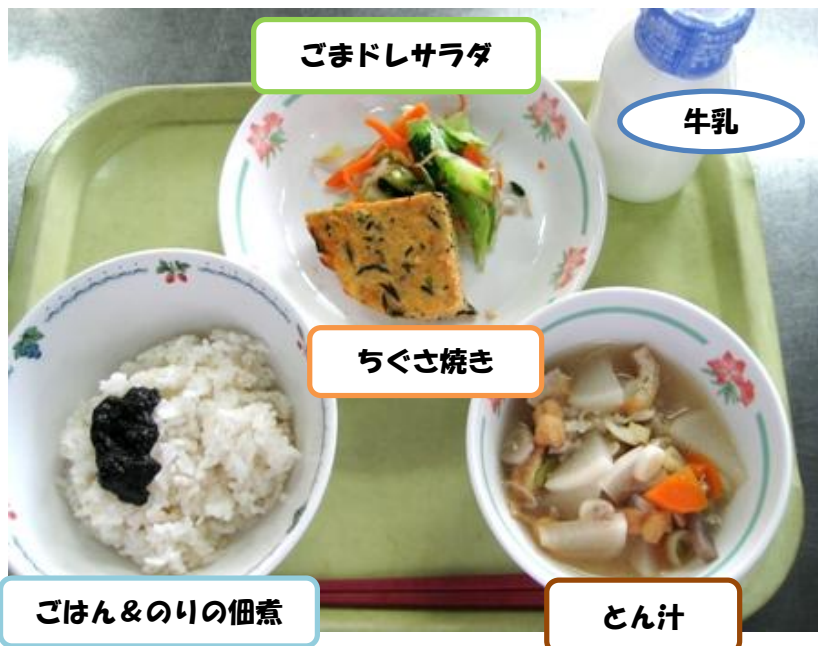


お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	青森
とりにく	岩手
たまご	茨城
たけのこ	熊本
にんじん	徳島
たまねぎ	兵庫
しょうが	高知
万能ねぎ	佐賀
キャベツ	愛知
もやし	長野
だいこん	茨城
ながねぎ	茨城
ごぼう	埼玉
ほししいたけ	大分・鹿児島
ひじき	長崎

今日の給食は「ごはん」に「のりの佃煮」「ちぐさ焼き」「ごまドレサラダ」「とん汁」の和食メニューです。

「ちぐさ焼き」の“ちぐさ”は漢字で“干草(千の草)”と書き、まるで卵焼きの中に干種類の食材(臭)が入っているかのように臭たくさんということから、その名前が付けられたそうです。今日の「ちぐさ焼き」もとりにく・にんじん・たまねぎ・たけのこ・ひじき・しいたけ・ねぎなど、いろいろな臭が入って栄養満点です!

「ちぐさ焼き」のほかにも、今日は手作りの「のりの佃煮」など白いごはんにあう料理ばかりですよ♪

暑くて食欲がない人も、そうでない人も、しっかりと食べて体力をつけてくださいね!!