

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
まだこ	アフリカ
とりにく	岩手
ぶたにく	青森
たまご	茨城
にんじん	青森
たまねぎ	兵庫
ながねぎ	茨城
キャベツ	愛知
もやし	栃木
きゅうり	千葉
こまつな	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島
たけのこ	熊本
えのきたけ	長野
きりぼしだいこん	宮崎



7月2日は“半夏生”と呼ばれ、関西地方、特に瀬戸内海沿岸では、半夏生にタコを食べる風習があり、【タコの白】としている地域もあります。“半夏生”は、夏至（太陽の昇っている時間1年で最も長い日）から数えて11日目の雑節（季節の変わり目）の日で、農家の人たちは、田に植えた苗がタコの足のようになりしっかりと根付くようにとの願いを込め、この日にタコを食べるようになったそうです。

今日の給食も“半夏生（タコの白）”にちなみ「タコめし」にしてみました。タコはかみごたえがあるので、しっかりとよく噛んで、味わって食べてくださいね☆