

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
まだい	愛媛 (愛南町)
ちりめんじゃこ	愛媛・広島・香川
とりにく	宮城
しょうが	高知
さといも	千葉
ごぼう	埼玉
にんじん	北海道
きゅうり	千葉
もやし	栃木
ながねぎ	東京
こまつな	東京
ぶどう	山梨
きりぼしだいこん	宮崎
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は、「愛媛県」の郷土料理「鯛めし」「いもたき」「はりはりサラダ」と旬の「巨峰ぶどう」です。
 「鯛めし」は、愛媛県愛南町から届いた新鮮な真鯛を使用し、鯛の中骨でとっただし汁でご飯を炊いています。
 「いもたき」も愛媛県でよく食べられている郷土料理のひとつで、秋のお月見の時期に屋外で「いも（里芋）」
 を「たき（炊き）」それを家族や友人など大勢で食べるそうです。里芋のほかに白玉団子が入るのも特徴です。
 また、今日は愛媛県愛南町の真鯛を使って5年生が「ぎょしょく（魚食・魚殖）」の授業をすることから、給食も
 このようなメニューとなりました。5年生はもちろん、みんなで愛媛の味覚をおいしく味わって食べましょう☆