

9月 4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

ぶたにく
とりにく
にんにく
しょうが
たまねぎ
なす
にんじん
キャベツ
ピーマン
ながねぎ
こまつな
とうがん
みかん

産地名

さいたま
埼玉
みやざき
宮崎
かがわ
香川
こうち
高知
ほっかいどう
北海道
とうきょう
東京
ほっかいどう
北海道
ながの
長野
とうきょう
東京
あおもり
青森
とうきょう
東京
とうきょう
東京
ながさき
長崎

今日の給食は「ゆかりごはん」と「野菜と豚肉のみそ炒め」に「とうがん汁」「冷凍みかん」です。
「野菜と豚肉のみそ炒め」に入っている“なす”は夏が旬の野菜として有名ですが、実は“秋なす”と呼ばれるほど9月(秋)が一番おいしいとされています。日本では昔から『秋なすは嫁に食わすな』という言葉があり、その言葉の由来として①秋なすはおいしいので、お嫁さんに食べさせるのはもったいない!、②秋なすは水分が多いので、お嫁さんが体を冷やさないように食べさせない!の2つの説があります。事実“秋なす”は本当においしいので、①の説が広く知れわたっているようです。ぜひ今日は今が旬の“秋なす”を味わってくださいね☆