

お皿の位置に注意しよう！

ジャンボしゅうまい



牛乳

鮭チャーハン

五目スープ

食材名

産地名

さけ	チリ
ぶたにく	埼玉
たまご	群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
キャベツ	長野
はくさい	長野
えのきたけ	長野
こまつな	東京
ながねぎ	青森

今日の給食は「鮭チャーハン」に「ジャンボしゅうまい」と「五目スープ」です。

「鮭チャーハン」は大きな鮭の切り身を焼いてほぐし、手作りした鮭フレークを混ぜこみました。

「ジャンボしゅうまい」は特注で頼んだ特大サイズのしゅうまいの皮で作った見た目もびっくり！の一品です。

ちなみに“鮭”は身の色が赤い（ピンク）ですが、赤身の魚ではなく白身魚の仲間です。鮭の身はもともと白色をしているのですが、エサとなる小エビなどの赤い色素が身に移り、成長するにつれて赤い色の身になるそうです。

少し涼しい秋めいた季節となってきましたが、風邪をひかないようにしっかりと食べて栄養をつけましょう！