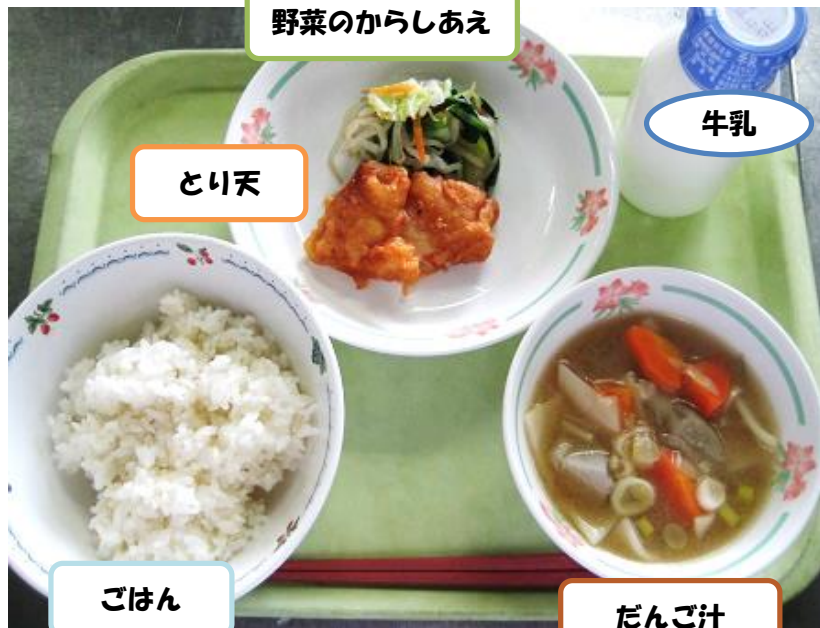


皿の位置に注意しよう！



| 食材名 | 産地名 |
|--------|--------|
| とりにく | 岩手 |
| にんにく | 青森 |
| しょうが | 高知 |
| ごぼう | 埼玉 |
| にんじん | 北海道 |
| だいこん | 北海道 |
| さといも | 埼玉 |
| こまつな | 東京 |
| ながねぎ | 青森 |
| たまねぎ | 北海道 |
| きゃべつ | 長野 |
| もやし | 栃木 |
| ほししいたけ | 鹿児島・大分 |

今日の給食は「大分県」の郷土料理「とり天」と「だんご汁」を取り入れた、一汁二菜の和食メニューです。

「とり天」とは、から揚げのように味付けした鶏肉を天ぷらの衣をつけて揚げた料理です。大分県は昔から養鶏場（にわとりを育てる場所）が多く、鶏肉をよく食べる文化があります。「とり天」はもちろんですが、最近では「から揚げの聖地」と呼ばれるほど「とりのから揚げ」も有名だそうです。

「だんご汁」も大分県では昔からよく食べられている料理の1つで、小麦粉で作った平たく細長いだんごを季節の野菜と一緒にみそ仕立てにした汁物です。体が温まり栄養もあるので、たくさん食べてくださいね！！