

10月 8日 (木)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日の食材の産地★

さら いち ちゅうい
お皿の位置に注意しよう！



しよくざいめい 食材名	さんちめい 産地名
とりにく	いわて 岩手
ぶたにく	あおもり 青森
さけ	チリ
くり	エヒメ 愛媛
にんじん	ほっかいどう 北海道
しめじ	ながの 長野
ばんのうねぎ	ふくおか 福岡
こまつな	とうきょう 東京
ながねぎ	とうきょう 東京
だいこん	ほっかいどう 北海道
えのきたけ	ながの 長野
みかん	くまもと 熊本

今日の給食は「ふきよせ栗おこわ」に「鮭のもみじ焼き」と「沢煮わん」「みかん」の秋色メニューです。

“食欲の秋”と言うように、今の季節にはおいしい食べものがたくさん出回ります。今日の給食にも『栗』や『きのこ』『鮭』など、秋の味覚がいっぱい入っています☆

特に栗が入った「ふきよせおこわ」と「鮭のもみじ焼き」は今の季節限定のメニューで、「鮭のもみじ焼き」は、マヨネーズソースに人参を混ぜ合わせもみじ色を表現した、見た目もきれいな給食生まれの料理です。

今日は目で見て楽しみ、食べて味わい楽しみ、秋の味覚に感謝しながら食べましょう！！