

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
さわら	韓国
ぶたにく	埼玉
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	千葉
はくさい	長野
しめじ	長野
ごぼう	埼玉
ながねぎ	青森
こまつな	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「昆布ごはん」に「さわらの香味焼き」と「せんべい汁」の和食メニューです。

「せんべい汁」は“かやきせんべい”という小麦粉でつくった汁物（鍋物）専用の南部せんべいを入れた、青森県八戸市の郷土料理です。「せんべい汁」は江戸時代から200年あまりに渡って、南部地方（青森県の東部）で食べられてきた歴史ある料理だそうです。せんべいが入った汁物!?とビックリする人もいますが、だしのうま味をいっぱい吸ったせんべいがモチモチとして、意外なことに不思議なおいしさを生み出してくれます。

「昆布ごはん」も「さわらの香味焼き」もうま味と栄養がたっぷりです。しっかりと味わって食べましょう!