

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
ぶたにく	あおもり 青森
ちりめんじゃこ	ひろしま かがわ えひめ 広島・香川・愛媛
しょうが	こうち 高知
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
ながねぎ	ちば 千葉
はくさい	いばらき 茨城
しめじ	ながの 長野
もやし	とちぎ 栃木
こまつな	とうきょう 東京
だいこん	とうきょう 東京
りんご	ながの 長野

今日の給食は「豚肉と生揚げのみそ煮丼」に「じゃこサラダ」と「りんご」です。

「豚肉と生揚げのみそ煮丼」は給食のオリジナルメニューのひとつで、豚肉と生揚げの他に長ねぎや白菜など、今が旬の冬野菜がたっぷりと入った栄養満点のどんぶりです。また、味付けに使った“みそ”は日本を代表する調味料です。料理を作る時の基本調味料としてよく耳にする『さしすせそ』の【そ】も“みそ”のことであり、なんと！1300年もの長い間、日本の食文化を支えてきた伝統ある発酵食品（調味料）でもあります。

今日もたくさん・しっかり食べて、来週も元気に登校しましょう♪