

12月16日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！

じゃがいもの変わりきんぴら

牛乳

ぶりの幽庵焼き

わかめごはん

沢煮わん

食材名

産地名

ぶり

青森

ぶたにく

青森

ゆず

高知

ごぼう

埼玉

にんじん

千葉

だいこん

東京

えのきたけ

長野

こまつな

東京

じゃがいも

北海道

ながねぎ

青森

今日の給食は「わかめごはん」に「ぶりの幽庵焼き」と「じゃがいもの変わりきんぴら」「沢煮わん」の“一汁二菜”旬の和食献立です。「ぶりの幽庵焼き」の『幽庵焼き』とはゆずやかぼすなどで香りをつけたタレに魚をつけ込んで焼いた料理です。江戸時代の幽庵という名の茶人が考えたことからその名がついたそうです。また“ぶり”も12月～2月がおいしい旬の魚で、体によい栄養がたっぷりと入っています。

「じゃがいもの変わりきんぴら」は揚げたじゃがいもや竹輪を入れたきんぴらの新メニューです。

明日からは冬将軍到来！で冬らしい寒さの日が続くそうなので、しっかりと食べて体を温めてくださいね☆