

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	岩手
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
だいこん	東京
もやし	栃木
にんじん	千葉
きゃべつ	愛知
こまつな	東京
みかん	熊本
こんぶ	北海道

今日の給食は寒い冬にぴったり「茶めし」に「おでん」と「じゃこと油揚げのサラダ」「みかん」です。

「茶めし」には、ほうじ茶などのお茶でお米を炊く茶めしとしょうゆを加えてお米を炊く茶めしがありますが今日は「おでん」に合うようにかつおだしの効いたしょうゆ味の茶めしにしてみました。

また、冬の定番料理「おでん」は食べる地域によって具材や味付けも様々で、関東（東京）では主に昆布とかつおのだし汁にしょうゆで味付けし、練り物やちくわぶ・大根・こんにゃくなどが入ります。特に“ちくわぶ”は他の地域ではあまり見かけない関東（東京）独特の具材だそうです。今日もしっかりと食べてくださいね！！