

1 月 21 日 (木)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

ぶたにく
とりにく
さわら
しょうが
ごぼう
れんこん
にんじん
だいこん
はくさい
ながねぎ
こまつな

さいたま
埼玉
みやぎ
宮崎
かんこく
韓国
こうち
高知
さいたま
埼玉
いばらき
茨城
ちば
千葉
とうきょう
東京
いばらき
茨城
とちぎ
栃木
さいたま
埼玉

今日は暦の上で1番寒い時季とされている“大寒”です。日本ではこの“大寒”に酒やみそ・凍り豆腐など寒さを利用した食べ物を仕込むそうです。給食でも“大寒”にちなみ、関東地方で最も寒い地域とされている『群馬県』の郷土料理「上州きんぴら」と「おきりこみ」をメニューに取り入れたメニューとなっています。

「上州きんぴら」は群馬県の特産品こんにゃくをたっぷりと入れたきんぴらで、なんと！日本のこんにゃくの約9割が群馬県で作られているそうです。また「おきりこみ」は平たく太いめんを切り込み煮込んで作ることからその名前がついた、体の温まる煮込み料理です。今日もしっかりと食べて、元気に“大寒”を乗り越えましょう☆