

2月 2日 (火)

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
とりにく	岩手
ちりめんじゃこ	広島・愛媛・香川
じゃがいも	北海道
だいこん	東京
しょうが	高知
にんじん	千葉
こまつな	埼玉
たまねぎ	北海道
もやし	栃木
キャベツ	愛知
グリーンピース	ニュージーランド
デコポン	愛媛

今日の給食は「ごはん」に「揚げじゃがのそぼろ煮」と「和風サラダ」、「デコポン」です。

デザート of 果物「デコポン」の正式名（品種名）は【不知火（しらぬひ）】と言ひ、呼び名では「デコポン」の

他にも、ヒメポン・キヨポン・ラミポリン・フジポン・甘ポン・ポンダリン・デコタンゴールなどがあるそうです。

また、2月から4月頃までが旬の「デコポン」は『ポンカン』と『清美オレンジ』を掛け合わせて生まれた品種で、

名前にもある通り頭の部分が凸と飛び出ているのが特徴です。甘酸っぱくビタミンCがたっぷり入っているの

風邪予防にもピッタリの旬の味です。今日もしっかりと食べて、明日も元気に登校しましょう！！