

2月19日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!

野菜のごま酢あえ



発酵

さんまのかば焼き丼

吉野汁

食材名

産地名

さんま
とりにく
しょうが
にんじん
キャベツ
もやし
ながねぎ
だいこん
こまつな

北海道
岩手
高知
千葉
愛知
茨城
栃木
東京
埼玉

今日は二十四節季の1つ【雨水】です。【雨水】とは立春から数えて15日目頃にあたり、『空から降るものが雪から雨に変わり、氷が溶けて水になる』という意味があります。昔から春の農作業の準備をはじめめる目安とされ、暖かな春一番が吹くのもこの頃だそうです。今日も【雨水】らしく暖かな陽気になり、少しだけ春を感じますね

そんな気持ちのよい日の給食は、人気の「さんまのかば焼き丼」に「野菜のごま酢あえ」と「吉野汁」です。給食でもよく登場する「吉野汁」ですが、奈良県吉野の名産品である“くず粉”で汁にとろみを付けたことからその名が付けました。“くず粉”は葛の根からとれるデンプンで、今ではとても高価で貴重な食品になっています。