

5月27日(金)

※今日の給食※

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
かつお	静岡
とりにく	宮城
しょうが	高知
にんじん	千葉
たけのこ	愛媛
じゃがいも	鹿児島
さやいんげん	千葉
もやし	栃木
きゃべつ	愛知
きゅうり	千葉
ゆず	高知

いよいよ明日は運動会本番です。今日はあいにくの空もようですが、午後には雨もやみ、明日は無事に運動会が開会できそうです。運動会本番前日ということで、今日の給食は“勝負に勝つ”にかけて「かつおめし」です。「かつおめし」は高知県の郷土料理のひとつで、甘辛く味付けした『かつお』をごはんに混ぜ込んだ料理です。『かつお』は、魚の中でも最速!?寝ているときも泳いでいるという疲れ知らずのタフな魚だそうで、日本では昔から滋養強壮（病気になりにくい強い体にする）や疲労回復によい魚だとして食べられてきました。みなさんも『かつお』のような疲れ知らずの強い体になれるように、しっかりと食べてくださいね☆