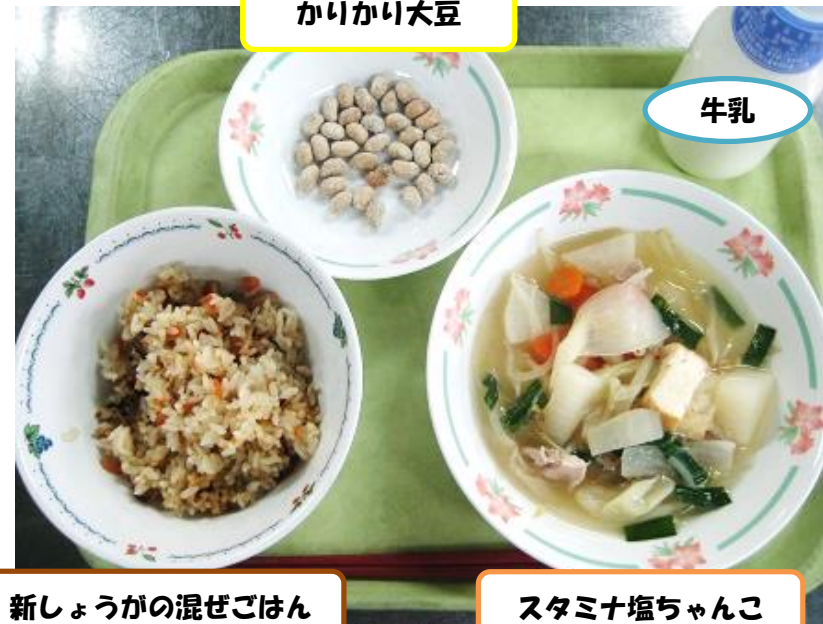


皿の位置に注意しよう！

かりかり大豆

牛乳



新しょうがの混ぜごはん

スタミナ塩ちゃんこ

食材名	産地名
とりにく	宮崎
ぶたにく	埼玉
にんにく	青森
新しょうが	高知
ひねしょうが	高知
にんじん	埼玉
たまねぎ	群馬
もやし	栃木
だいこん	青森
えのきたけ	長野
ながねぎ	茨城
にら	茨城
だいず	北海道
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「新しょうがの混ぜごはん」に「スタミナ塩ちゃんこ」と「かりかり大豆」です。

「新しょうがの混ぜごはん」は、今の季節にしか食べられない季節限定の旬の味です。1年中売られているしょうがは“ひねしょうが”や“古根”と呼ばれ、皮が茶色くて辛みが強いのが特徴ですが、今日の給食には『新しょうが』と呼ばれる、色白で辛みが少ない若いしょうがを使用しています。普通のしょうがは収穫後に2~3か月貯蔵するのですが、『新しょうが』は収穫後すぐに出荷されるため、水分が多く、生で食べても辛くありません。ちなみに『新しょうが』は、“ひねしょうが(古根)”の上にてできる新しい根だそうです！！