

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
おきぶり(シルバー)	ニュージーランド
ぶたにく	青森
しょうが	高知
にんじん	埼玉
たまねぎ	愛知
ごぼう	埼玉
だいこん	青森
さやいんげん	茨城
じゃがいも	長崎

今日の給食は「ごはん」に「沖ぶりの照り焼き」と「じゃがいもの変わりきんぴら」「豚汁」です。

「沖ぶりの照り焼き」の「沖ぶり」とは、別名「シルバー」と呼ばれる白身の魚です。主な生息地は南半球のニュージーランドやチリであり、国産魚が高級な日本では、学校や病院の給食でよく使用する魚のひとつです。

「沖ぶり」はクセがなく、身もやわらかいので、魚が苦手な人もきつとおいしく食べられるはずですよ!

「じゃがいもの変わりきんぴら」は、油で揚げたじゃがいもで作った、名前の通り少し変わったきんぴらです。

白いごはんには合う料理ばかりなので、ごはんと一緒にバランスよく、もりもりと食べてください☆