

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	青森
とりにく	岩手
たまご	茨城
しょうが	高知
にんじん	千葉
さやいんげん	千葉
ばんのうねぎ	佐賀
ながねぎ	茨城
だいこん	青森
しめじ	長野
こまつな	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島
ひじき	長崎
こんぶ	北海道
レモン	広島

今日の給食は「昆布ごはん」に「ぎせい豆腐」と「吉野汁」「レモンスカッシュゼリー」です。

「ぎせい豆腐」は、もともとお寺などの僧侶（お坊さん）が食べる“精進料理”であり、豆腐を原料としながら卵焼きのような（豆腐とは）別の料理に似せて作ることから『ぎせい（擬製）豆腐』と名がついたそうです。

「吉野汁」は、給食でも度々登場する料理で、奈良県吉野地方の郷土料理でもあります。本来は吉野地方の名産“くず粉”（葛という植物の根からとれるでんぷん）を使って汁物にとろみをつけるのですが、くず粉はとても高価な食材のため、給食では片栗粉で代用しています。とろみのついた汁物は、口当たりもよくおいしいですよ！