

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
さんま	北海道
とりにく	宮崎
しょうが	高知
とうがん	静岡
にんじん	青森
キャベツ	長野
きゅうり	東京
もやし	栃木
えのきたけ	長野
ながねぎ	茨城
わかめ	岩手

今日の給食は「さんまのかば焼き丼」に「みそドレサラダ」と「とうがん汁」です。

「さんまのかば焼き丼」は、魚が苦手な人もパクパクと食べてしまうほど給食でも人気のメニューです。

日本では、夏になるとスタミナをつけるために『うなぎのかば焼き』を食べる習慣があります。しかしながら、

“うなぎ”はとても高価な食材のため、給食では、なかなか使うことができません。そこで、同じく栄養豊富で

安価な“さんま”を代わりに使った「さんまのかば焼き丼」がこの時季の定番メニューとなりました。

給食も今日を入れてあと2回！楽しい夏休みを元気に迎えられるよう、今日も残さずしっかりと食べましょう☀