

9月5日(月)

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
とりにく	岩手
ぶたにく	青森
めだい	ニュージーランド
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	北海道
さやいんげん	福島
だいこん	青森
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
こまつな	東京

今日の給食は「こぎつねごはん」に「めだいの香味焼き」と「沢煮わん」です。

「こぎつねごはん」は、小さく切った油揚げ(きつね)を入れた味付けごはんですが、なぜ?油揚げのことを「きつね」と呼ぶのでしょうか?その理由には色々あり、特に『きつねの好物が油揚げだとされているから』『油揚げの色がきつねの色と似ているから』などの説が有名です。という訳で、今日の給食の「こぎつねごはん」も小さな油揚げ=こぎつねという連想で名付けたそうです。ちなみに、油揚げは大豆から作られているので栄養たっぷりの食品です。今週は土曜日まで学校があるので、しっかりと食べて気力と体力をつけておきましょう!