

9月9日(金)

※今日の給食※

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
まだい	愛媛 (愛南町)
とりにく	岩手
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
さといも	千葉
にんじん	北海道
だいこん	青森
しめじ	長野
ながねぎ	栃木
もやし	栃木
きゅうり	千葉
きりぼしだいこん	宮崎

今日の給食は“愛媛県”の郷土料理「鯛めし」に「いもたき」と「はりはりサラダ」「オレンジゼリー」です。

今日の「鯛めし」は、愛媛県愛南町から届いた新鮮ピチピチの真鯛を使用し、さらに鯛の中骨でとっただし汁でごはんを炊いています。「いもたき」は、愛媛県でよく食べられている料理のひとつで、里芋がおいしくなる秋のお月見の時期にいも(里芋)をたき(炊き)、家族や友人たち大勢で食べるそうです。ちなみに愛媛の「いもたき」には、里芋の他にも白玉団子が入るのが特徴で、モチモチとした食感が不思議とおいしい煮物です。

今日は、いつもよりも少し高級!?な給食なので、よ〜く味わいながら残さず食べてくださいね😊