

9月20日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

さけの粒マスタード焼き

牛乳

ガーリックピラフ

野菜スープ

食材名

産地名

さけ

北海道

とりにく

宮崎

にんにく

青森

たまねぎ

北海道

にんじん

北海道

パセリ

長野

キャベツ

長野

えのきたけ

長野

マッシュルーム

千葉

じゃがいも

北海道

今日の給食は、スタミナ満点の「ガーリックピラフ」に「さけの粒マスタード焼き」と「野菜スープ」です。

「さけの粒マスタード焼き」は、旬の“秋鮭”を使用し、粒マスタードを混ぜたマヨネーズ風ソースをかけて焼いた給食でも人気のメニューです。鮭は川で産まれてから成長するために海に下り、また子どもを産むために生まれた川に上り戻ってくる習性があります。日本では、9～11月に鮭が川を上るため、産卵前にとれる今の時期の鮭を“秋鮭”や“秋味”呼びます。特に“秋鮭”は、産卵前で栄養分がたっぷりと蓄えられているので、とてもおいしいそうです。今の季節しか味わえない旬の味なので、よく味わいながら残さず食べてくださいね◎