

9月30日(金)

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
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
ごぼう	埼玉
さやいんげん	青森
もやし	栃木
キャベツ	長野
こまつな	東京

今日で9月も最後となります。蒸し暑い毎日が続き、久しぶりに朝からさわやかな秋晴れの1日となりました。

今日の給食は「わかめごはん」に「車ふと野菜のうま煮」と「じゃこと油揚げのサラダ」の和食メニューです。

秋はお米のおいしい季節ですね。給食で使うお米もようやく今年とれたての“新米”に切り替わりました。

昨年以降にとれたお米を“古米”、今年とれた（今年の12月末までの期間の）お米を“新米”と言い、新鮮な

“新米”は香りが豊かで、水分が多いのが特徴です。特に“新米”がおいしいとされる時期は、9月～10月頃のちょうど今の時期です。みなさんも給食ではもちろん、お家でも、ぜひ“新米”を味わってみてくださいね！