

10月28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 |
|------|-----|
| さんま | 北海道 |
| とりにく | 宮崎 |
| しょうが | 高知 |
| にんじん | 北海道 |
| もやし | 栃木 |
| キャベツ | 長野 |
| ながねぎ | 栃木 |
| しめじ | 長野 |
| だいこん | 青森 |
| こまつな | 東京 |

今日の給食は「さんまのかば焼き丼」に「野菜のごま酢あえ」と「吉野汁」です。

「さんまのかば焼き丼」は、揚げたさんまと甘辛いかば焼きだれで白ごはんがすすむ、給食でも人気のメニューです。

今年は台風や夏の気温の影響で“さんま”の旬(おいしくなる時期)が遅れていたようですが、10月も後半になってやっとおいしい“さんま”がとれるようになってきたそうです。特に旬の時期の“さんま”は脂がのり、栄養豊富なのでみなさんにも旬の時期にたくさん食べて欲しいと思います。

今日は少し肌寒い1日なので、風邪をひかないようにしっかりと食べて、体を中から温めましょう!!