

11 月 22 日 (火)

＊ 今 日 の 給 食 ＊

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

みそドレサラダ

牛乳

さつまいもごはん

おでん

食材名

産地名

とりにく

岩手

さつまいも

鹿児島

キャベツ

愛知

にんじん

千葉

もやし

栃木

こんぶ

北海道

わかめ

岩手

おおくらだいこん

東京都



今日の給食はこの季節にぴったりの「さつまいもごはん」に「おでん」と「みそドレサラダ」です。

「さつまいもごはん」には、最近よく見かける“紅はるか”という名のさつまいもを使っています。“紅はるか”は、2007年に新しく開発された品種で、その名も『はるかに甘い』ということから名付けられた甘くておいしいお芋です。

また「おでん」には、江戸東京伝統野菜のひとつである“大蔵大根”が入っています。“大蔵大根”は世田谷区の大蔵という地域で栽培されていた大根で、青首大根が開発され多く栽培されるようになってからは、徐々にその姿が消えつつありましたが、江戸東京伝統野菜を守ろうとする人たちのおかげで復活し、給食にも出せるようになったという訳です。