

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
さけ	北海道
ぶたにく	埼玉
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
ながねぎ	栃木
ごぼう	埼玉
こまつな	東京
だいこん	東京
もやし	栃木
キャベツ	東京
はくさい	茨城
えのきたけ	長野
じゃがいも	北海道

今日の給食は「ごはん」に「鮭のチャンチャン焼き」と「和風ドレッシングサラダ」「いも団子汁」です。

「鮭のチャンチャン焼き」と「いも団子汁」は北海道の郷土料理で、特に「鮭のチャンチャン焼き」は農林水産省の郷土料理百選に選ばれるほど北海道を代表する料理となっています。また、「いも団子汁」は北海道の名産品であるじゃがいもと片栗粉（じゃがいものでんぷん）で作ったいも団子を野菜たっぷりの汁物に入れた体の温まる一杯です。

ちなみに北海道では、汁物以外にいも団子（いも餅）を焼いたり、揚げたりしておやつにも食べるそうです。

ぜひ、今日は北海道に行った気分で北海道の郷土料理を味わいながら、楽しく食べてくださいね😊