

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
ちりめんじゃこ	愛媛・広島・香川
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
ながねぎ	栃木
はくさい	茨城
こまつな	東京
もやし	栃木
キャベツ	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島
はやか	熊本

今日の給食は「豚肉のうま煮丼」に「じゃこサラダ」と「はやか」です。

給食の「じゃこサラダ」でおなじみの“ちりめんじゃこ”ですが、実はいろいろな呼び名（種類）があるってことを知っていますか？そもそも“ちりめん”とは『しらす』のことであり、3cm以下のマイワシやカタクチイワシの子ども（稚魚）のことを指します。また、加工過程により釜揚げしらす→しらす干し→かちり（ちりめんじゃこ）などと呼ばれ大きさや地域によっても呼び名が変わるそうです。とにかく、骨を気にせず魚を丸ごと食べられる“ちりめん（しらす）”は、カルシウムなどが手軽にとれる栄養豊富な食材なのです。ということで、今日も残さずしっかりと食べてくださいね♪