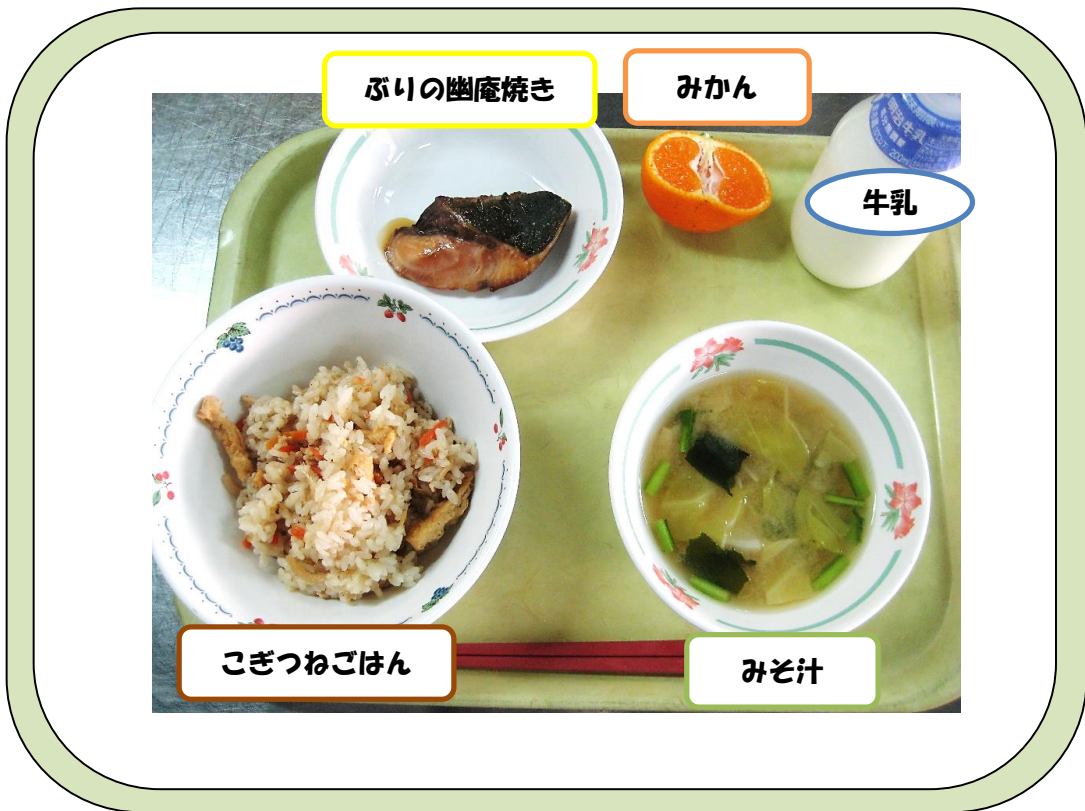


お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶり	鹿児島
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	埼玉
たまねぎ	北海道
かぶ	千葉
えのきたけ	長野
キャベツ	東京
ゆず	高知
わかめ	岩手
みかん	愛媛

今日の給食は「こぎつねごはん」に「ぶりの幽庵焼き」と「キャベツとかぶのみそ汁」「みかん」です。

「こぎつねごはん」は給食オリジナルメニューのひとつです。きつねの好物とされている油揚げを小さく切って混ぜてあることから、油揚げ⇒きつね!なので、小さな油揚げ⇒こぎつね?という連想からその名が付けました。

また、「ぶりの幽庵焼き」の“幽庵焼き”は、ゆずやかぼすなどを加えたタレで魚や肉を味付けし焼いたもので、江戸時代の茶人で食通でもあった幽庵(祐庵)さんが考案した和食料理だそうです。

今年の給食も残り6回。今日も栄養満点の給食を残さずしっかりと食べて、元気いっぱいにご過ごしましょう!!