

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
たら (すりみ)	静岡
さといも	埼玉
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
もやし	栃木
キャベツ	愛知
みずな	茨城
こまつな	東京
ごぼう	埼玉
だいこん	東京
なめこ	山形
ながねぎ	栃木

『戸山小学校給食週間』4日目の給食は盛りだくさん！！山口県・佐賀&大分県・京都府・新潟県の料理です。

山口県萩地方では昔から天日干しのわかめを細かくしてごはん(こま)に混ぜたり、ふりかけにして食べる風習があり、今日の「しそわかめごはん」もよく食べられているそうです。名前が面白い「魚ロック」は佐賀や大分などの数県で食べられている料理で、佐賀県にあるかまぼこ屋さんが昭和の初め頃に、魚のすり身(すりみ)に野菜を混ぜてコロッケのようにパン粉をつけて揚げたのが元祖と言われています。「お揚げと菜っばの炊いたん」は京都の“おばんざい（おかず）”で、油揚げと青菜を一緒に煮た（炊いた）料理です。「魚沼けんちん汁」は新潟県魚沼の山の恵みを入れた汁物で、体も温まる一杯ですよ。