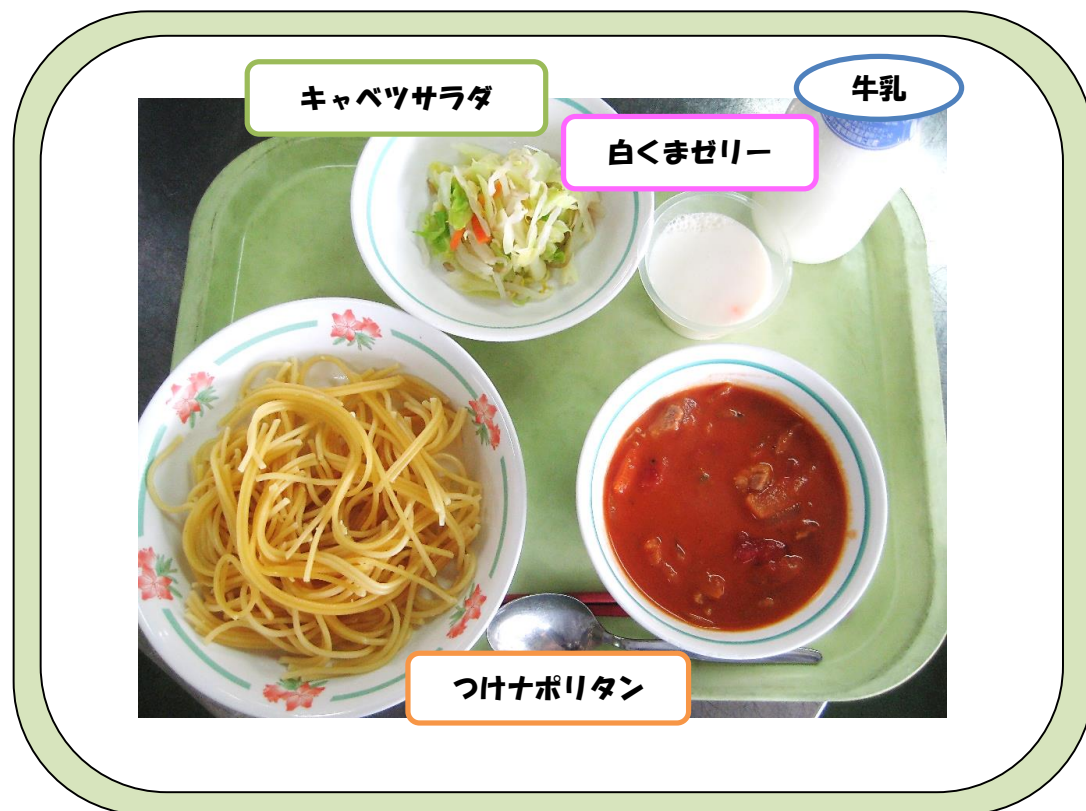


1 がつ 27 にち (きん)

❖ きょう う の 給 食 ❖

★ きょう しょくざい さんち 今日の食材の産地★

さら い ち ちゅうい お皿の位置に注意しよう！



しょくざいめい 食材名	さんちめい 産地名
ぶたにく	さいたま 埼玉
にんにく	あおもり 青森
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
セロリー	しずおか 静岡
パセリ	ちば 千葉
キャベツ	あいち 愛知
もやし	とちぎ 栃木
マッシュルーム	ちば 千葉
いんげんまめ	ほっかいどう 北海道
チーズ	ほっかいどう 北海道

『戸山小学校給食週間』最終日の今日は、静岡県のご当地めん料理「つけナポリタン」と鹿児島県のご当地アイスのゼリー版「白くまゼリー」です。「つけナポリタン」は2008年に静岡県富士市にある商店街でご当地料理として考案・開発されたもので、トマト味のスープに中華めんやパスタなどをつけて食べるちょっと変わった『つけめん』です。

そのため、今日は深皿にスパゲッティー、おわんにスープを盛り、スパゲッティーをスープにつけながら食べましょう！

「白くまゼリー」は鹿児島県鹿児島市発祥のアイス（氷菓子）で、かき氷の上に練乳をかけ、缶詰の果物や小豆などを上にのせたものが本物だそうですが、今日は練乳入りのミルクゼリーに果物を入れた白くま風の『ゼリー』にしました。