

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
きんめだい	ニュージーランド
ぶたにく	あおもり 青森
とりにく	いわて 岩手
しょうが	こうち 高知
にんじん	ちば 千葉
さやいんげん	おきなわ 沖縄
こまつな	とうきょう 東京
えのきたけ	ながの 長野
だいこん	とうきょう 東京
ながねぎ	とちぎ 栃木
りんご	あおもり 青森

今日は4月はじめ頃の暖かさとなるようですが、午後から夕方には冷たい北風が吹くため昼間と夕方の気温差が10度前後にもなるそうです。まだまだ、風邪やインフルエンザが流行っている時期なので、自分の体調をしっかりと管理しましょう！

今日の給食は「こぎつねごはん」に「きんめだいのみそ焼き」と「沢煮わん」「りんご」のバランス和食メニューです。

「きんめだいのみそ焼き」の“きんめ（金目）だい”は、目が金色であることからその名が付けられたそうです。また、体も赤色で『めでたい』ということから、日本では昔から縁起のよい魚として食べられてきました。

1月も明日で最後です。2月、そして3月も元気な体で毎日を送れるよう、しっかりと食べて栄養をつけてくださいね😊