

2月 3日 (金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



| 食材名 | 産地名 |
|--------|--------|
| ぶたにく | 埼玉 |
| とりにく | 宮崎 |
| たまご | 群馬 |
| にんにく | 青森 |
| しょうが | 高知 |
| たまねぎ | 北海道 |
| ながねぎ | 千葉 |
| にんじん | 千葉 |
| たけのこ | 熊本 |
| だいこん | 神奈川 |
| もやし | 栃木 |
| ほうれんそう | 茨城 |
| はくさい | 群馬 |
| えのきたけ | 長野 |
| ほししいたけ | 大分・鹿児島 |
| だいず | 北海道 |

今日、2月3日は“節分”です。そのため、今日の給食も節分にちなんだ特別メニューになっています。

「韓国風手巻きごはん」は、関西地方の節分料理『恵方巻』をアレンジしたもので、手巻きのりに韓国のビビンバ風味付けした混ぜごはんと「ナムル風サラダ」をのせて手巻きずしのように包んで食べます。

『恵方巻』は、その年の幸運を呼ぶと言われている方角【恵方】を向き、願い事をしながら無言で食べると、その願いが叶うとされています。ちなみに今年の【恵方】は、**北北西**（戸山小から見ると西戸山小の方角）です。

ぜひ！みなさんも自分で作った手巻きごはんを【恵方】を向きながら食べてみてくださいね(^~^)