

2月15日(水)

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
とりにく	宮崎
さといも	埼玉
こまつな	東京
キャベツ	愛知
もやし	栃木
にんじん	千葉
だいこん	神奈川
デコポン	愛媛
こんぶ	北海道

今日の給食は「茶めし」と「おでん」に「ごまドレサラダ」、旬の果物「デコポン」です。

冬の定番料理「おでん」は、日本全国&家によっても多種多様！出汁・味付け・具の組み合わせも無限大∞の料理です。

今日の「おでん」は、かつおと昆布の出汁にしょうゆなどで味付けし、大根やこんにゃく・練り物を入れた関東風ですが、

愛知県(名古屋)で有名な“八丁みそ”を使った『みそおでん』や仕上げに魚粉(かつお節や煮干しの粉)を振りかけて食べる『静岡おでん』など、全国各地にはその地域だけの**ご当地おでん**がたくさんあります。ちなみに、白いはんぺんや小麦粉を練って作るちくわぶは、関東(主に東京)しか食べないそうです。今日も残さずしっかりと食べてくださいね◎