

2月17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
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
はくさい	群馬
キャベツ	茨城
もやし	栃木
こまつな	東京
ながねぎ	千葉
ほししいたけ	大分・鹿児島
りんご(サンふじ)	青森
ゆず	高知

今日の給食は「豚肉のうま煮丼」に「ゆずドレッシングサラダ」と「りんご」です。

手軽に食べられ、病気予防にもよい果物としても有名な『りんご🍏』ですが、さて？『りんご』のおいしい時期とは、いつ頃なのでしょう？『りんご』の旬とされる時期は種類によって違いますが、**8月～12月**が収穫時期となっていて、収穫後の数か月ほどが旬となります。ただ、現在の日本では、長期貯蔵（長い期間保存）する技術が発達しているため、1年中おいしく食べられるのだそうです。ちなみに『りんご』の種類は、日本だけでも1000種類以上、海外を合わせると2万5千種以上とも言われています。みなさんもいろいろな種類の『りんご』を食べ比べてみてくださいね😊