

3月10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！

変わりきざみキャベツ

さわらの西京焼き

牛乳

わかめごはん

沢煮わん

食材名

産地名

さわら

韓国

ぶたにく

青森

にんじん

千葉

もやし

福島

ながねぎ

群馬

キャベツ

愛知

だいこん

神奈川

えのきたけ

長野

こまつな

埼玉

わかめ

岩手

今日の給食は「わかめごはん」に「さわらの西京焼き」と「変わりきざみキャベツ」「沢煮わん」の和食献立です。

「さわらの西京焼き」の“さわら”は、漢字で魚へんに春と書いて“鯖”と読みます。名前に春と付きますが、産卵後の夏以外はほぼ1年中おいしい魚です。特に冬にとれる『寒鯖』は関東で、春にとれる『春鯖』は関西でおいしいとされています。また、和歌山県では桜が見ごろになる頃にとれる鯖のことを『桜鯖』と呼び、鯖を春の使者だとも言うそうです。ちなみに、鰯（ぶり）と同じく鯖（さわら）も成長するにつれ呼び名が変わる出世魚（さごし・さごち→なぎ→さわら）です。週末を楽しくすごし、来週も元気に登校できるよう、今日もしっかりと残さず食べてくださいね❀