

3月16日(木)

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
ぶり	鹿児島
とりにく	青森
にんにく	北海道
しょうが	高知
にんじん	千葉
だいこん	神奈川
こまつな	埼玉
キャベツ	愛知
もやし	福島
えのきたけ	新潟
ながねぎ	栃木

今日の給食は「キムタクごはん」に「ぶりの韓国風焼き」と「わかめサラダ」「五目スープ」です。

「キムタクごはん」は長野県塩尻市の栄養士さんが考えたご当地給食で、“キムチ”と“たくわん”の頭文字をとって『キムタク』と名前が付けられたそうです。という訳で、あの有名人とは全くもって関係ありません。

「ぶりの韓国風焼き」は、にんにく・しょうが・韓国の辛みそ“コチュジャン”・ごま油などで作った特製ダレにぶりを漬けて焼いた、ご飯のすすむの一皿です。「キムタクごはん」も「ぶりの韓国風焼き」もスタミナ満点で元気の出る料理ばかりなので、今日もしっかりと残さず食べてくださいね😊