

3月22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
まだい	愛媛
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	千葉
ながねぎ	千葉
だいこん	神奈川
えのきたけ	長野
キャベツ	愛知
もやし	福島
こまつな	東京
わかめ	岩手

今日で今年度の給食は最後となります。そのため今日の給食は、6年生の卒業と1～5年生の修了・進級を祝う特別献立となっています。特に「鯛めし」の「鯛」は「めでたい」の語呂合わせで、昔から祝い魚としてハレの日（お祝いの日）によく食べられてきました。また今日は、5年生が2学期に魚しょくの授業で学んだ愛媛県愛南町より届いた新鮮ピチピチの真鯛を使用しています。「日向地鶏のから揚げ」も宮崎県の銘柄鶏である「日向鶏」を使用し、いつもよりも少しグレードアップ↑↑したから揚げです。ちなみに「日向鶏」は低脂肪・低カロリー・低コレステロールのヘルシーチキンだそうです。今日は給食の時間を皆で仲良く、楽しく、大切にすごし、今日の給食が思い出になるよう味わって食べてくださいね✿