

4 月 20 日 (木)

❀ 今日の給食 ❀

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

鮭のあけぼの焼き

牛乳

中華風五目ごはん

春雨スープ

食材名

産地名

ぶたにく

埼玉

さけ

チリ

にんにく

青盛

しょうが

高知

にんじん

徳島

ながねぎ

栃木

たけのこ

鹿児島

さやいんげん

沖縄

たまねぎ

北海道

はくさい

茨城

こまつな

東京

ほししいたけ

大分・鹿児島

今日の給食は「中華風五目ごはん」に「鮭のあけぼの焼き」と「春雨スープ」です。

「中華風五目ごはん」は焼き豚やたけのこなどが入った具たくさん炊き込みごはんです。また、にんにく・しょうが・ごま油も入っているので、匂いをかいただけでも食欲をそそり、お腹がすく人も多いのではないのでしょうか？

「鮭のあけぼの焼き」の『あけぼの』とは、夜が徐々に明けはじめ、東の空がほのかに明るく色づいてきた様子、つまり“うっすらと淡く赤く染まる色”を表す言葉であり、「あけぼの焼き」もにんじん入りのソースで『あけぼの』を表現した彩り鮮やかな一品です。今日の給食も栄養満点の料理ばかりなので、しっかりと残さず食べてくださいね😊