

5月10日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	岩手
しょうが	高知
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
もやし	福島
こまつな	埼玉
キャベツ	神奈川
のり	熊本
グリンピース	ニュージーランド

今日の給食は「ごはん」と「のりの佃煮」に「じゃがいものそぼろ煮」「野菜のおひたし」の和食メニューです。

「のりの佃煮」は小さく切ったのりをだし汁や砂糖・しょうゆなどの調味料でコトコトと煮詰めて作った戸山小お手製の「ごはんの友(供)」です。「ごはんの友」とは『ごはんに添えて食べる小さなおかず』のことで、佃煮やふりかけ・漬物など種類も色々あり、白いごはんがモリモリと食べられる(白いごはんがすすむ)ものばかりです。

「じゃがいものそぼろ煮」も白いごはんにピッタリの一皿ですので、今日は白いごはんが苦手な人もモリモリとおいしく食べられるはずですよ！今日は少し涼しいですが、これからの暑さに備え、しっかりと食べて体力をつけておきましょう！