

5月25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！



食材名	産地名
かつお	静岡県
とりにく	岩手
しょうが	高知
じゃがいも	長崎
にんじん	徳島
たけのこ	愛媛
さやいんげん	長崎
キャベツ	愛知
もやし	福島
きゅうり	千葉
ゆず	高知

今日の給食は、坂本龍馬で有名な“高知県”の郷土料理「かつおめし」を主食とし、「じゃがいもの土佐煮」や高知県の特産品であるゆずを使った「はちみつゆずゼリー」など、高知県をテーマにした献立となっています。

高知県はカツオの一本釣りでも有名であり、「かつおめし」はそのカツオ漁師さんたちが食べる『漁師めし』のひとつです。もともとは、漁師さんが刺身で食べ飽きたカツオを甘辛く煮て白いごはんに混ぜて食べていたものが原点であり、その後、家庭でも食べる郷土料理となったそうです。また「土佐煮」とは、高知県が昔“土佐”と呼ばれ、土佐名物のかつお節を煮物にたっぷりと使ったことからその名がついたそうです。運動会まであと3日、今日もモリモリと食べ、体力をつけましょう😊