

9月 1日 (金)

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
ぶたにく	埼玉
にんにく	青森
しょうが	高知
ながねぎ	茨城
こねぎ	佐賀
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
たけのこ	福岡・熊本
だいこん	北海道
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
もやし	栃木
はくさい	長野
こまつな	東京
レモン	高知

今日から9月です。虫の鳴き声や雲のかたちなど、少しずつですが秋の気配が感じられるようになってきました。そんな9月最初の給食は「ねぎ塩豚丼」に「ツナサラダ」と「五目スープ」の栄養満点メニューです。「ねぎ塩豚丼」は戸山小では初めてのメニューで、「長ねぎ」「玉ねぎ」「小ねぎ（万能ねぎ）」の3種類のねぎと豚肉を塩味で炒め、白いごはんの上のにのせたスタミナたっぷりの丼です。味付けの仕上げにごま油とレモン果汁を加えているので、食欲がない時でもサッパリと美味しく食べられますよ！（←ねぎ塩味の焼き肉をレモン果汁につけて食べるイメージです。）9月も元気な体で楽しくすごせるよう、今日もモリモリとたくさん食べてスタミナ&パワーをつけましょう😊