

9月 8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
とりにく	宮崎
ぶたにく	埼玉
めかじき	インド洋
しょうが	高知
にんじん	北海道
しめじ	長野
たまねぎ	北海道
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
もやし	栃木
だいこん	北海道
えのきたけ	新潟
ながねぎ	青森
こまつな	東京
きくのはな	青森

明日の9月9日は『重陽の節句』です。『重陽の節句』とは縁起のよい奇数（陽）が重なる日のことで、奇数の中でも一番大きな数字（9）が重なるという意味で『重陽』と言われています。また、昔から日本では『重陽の節句』には長寿を願い、薬膳効果があるとされる“菊”を食べる風習があります。今日の給食も明日の『重陽の節句』にちなみ、菊の花を散りばめた「菊花ごはん」になっています。“菊”は滅多に食べる機会がない食材なので、今日はぜひ！味わって食べてくださいね❀

余談ですが、私（品川）の家では昔から「菊の花の天ぷら」食べていたせいか？曾お婆さんは**103歳**の大往生でした。

「菊花ごはん」以外の「めかじきの照り焼き」や「ごまドレサラダ」、「沢煮わん」も栄養満点なので、103歳までとはいえませんが、皆さんも元気な体で少しでも長生きできるよう、今日も残さずしっかりと食べましょう！！