

9月19日(火)

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
まだい	愛媛 (愛南町)
ちりめんじゃこ	愛媛・広島・香川
とりにく	宮崎
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
だいこん	北海道
にんじん	北海道
さといも	千葉
しめじ	長野
ながねぎ	青森
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
もやし	栃木
こまつな	東京
きりぼしだいこん	宮崎

今日は5年生の“魚しょく”の授業にちなみ、給食は「鯛めし」に「いもたき」と「はりはりサラダ」「オレンジゼリー」となっています。“魚しょく”という言葉には魚を育てる『魚殖』、魚を仕事にする『魚職』、魚を食べる『魚食』など、色々な意味が込められていて、私たちがおいしい魚を食べられる背景には、生態系の成り立ちや自然の恵み、沢山人たちの協力があるおかげなのです。という訳で、今日の「鯛めし」は愛媛県愛南町の協力のもと、新鮮でおいしい真鯛を使った一品となっています。また、その他の料理も愛媛県の郷土料理「いもたき」やはりはり漬けをアレンジした「はりはりサラダ」、愛媛で有名なポンジュースを使った「オレンジゼリー」と愛媛づくしの給食です。

5年生はもちろん！その他の学年の皆さんも愛媛の食を楽しみながら、味わい、モリモリと食べてくださいね😊