

11月16日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！

ぶりのねぎみそ焼き

牛乳

昆布ごはん

せんべい汁

食材名

産地名

ぶたにく

埼玉・群馬

とりにく

宮崎

ぶり

青森

しょうが

埼玉

さやいんげん

千葉

にんじん

北海道

たまねぎ

北海道

ながねぎ

青森

だいこん

東京

こまつな

東京

しめじ

長野

ごぼう

埼玉

ほししいたけ

大分・鹿児島

こんぶ

北海道

今日の給食は「昆布ごはん」に「ぶりのねぎみそ焼き」と「せんべい汁」の“青森県”をテーマとした献立です。

青森県は三方を海で囲まれているため新鮮な海産物が豊富で、**昆布**や**ぶり**などの魚介類もよく食卓にのぼるそうです。

また、「せんべい汁」は青森県八戸市の郷土料理で、肉や野菜の入ったしょうゆ味の汁物に『南部せんべい』という

小麦粉と塩で作った甘くない汁用（鍋用）のせんべいを割り入れた、体の温まる一杯です。

ちなみに「せんべい汁」は江戸時代ごろから南部八戸地方（今の青森県や岩手県辺り）で食べられていたそうで、

麦や**そば**がよく穫れたこの地域では、それをせんべい状にして主食やおやつ、汁物などに入れて食べていたようです。

いよいよ明日は学習発表会本番です！練習の成果を全力で出せるよう、今日も残さずしっかりと食べてくださいね😊