

12月18日(月)

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
ぶたにく	埼玉・群馬
しょうが	高知
にんじん	茨城
たまねぎ	北海道
さやいんげん	沖縄
じゃがいも	北海道
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
うめぼし	和歌山
のり	兵庫・徳島

今日の給食は「ごはん」に「味付のり」と「五目肉じゃが」「梅ドレッシングサラダ」です。

焼きのりにしょうゆや砂糖などで味付けした「味付のり」は、それだけで白いごはんがモリモリと食べられてしまう！？

給食でも人気の“ごはんの友(供)”です。そもそも「味付のり」は明治の初めに、かの有名な海苔屋の店主が明治天皇の京都への行幸(おでかけ)の際のお土産として発明・開発されたもので、もともとは『宮内庁御用達』の品だったそうです。

その後、庶民にも販売されるようになり、そのおいしさが人気となり日本全国へと広まっていったという訳です。

ちなみに、韓国土産でも有名な「韓国(かんこく)のり」は日本の味付のりが韓国に伝わり韓国風にアレンジされたものだそうです。

2学期の給食も残り今日を入れて4回。今日も残さずしっかりと食べて、今週も元気で楽しい1週間にしてくださいね😊