

10月11日(木)

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
さごし	韓国
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
こまつな	東京
キャベツ	長野
もやし	栃木
だいこん	東京
なめこ	長野
ながねぎ	東京
みょうが	東京
わかめ	岩手

今日の給食は「早稲田みょうがの混ぜごはん」に「さごしの香味焼き」と「和風サラダ」「なめこのみそ汁」です。

「早稲田みょうがの混ぜごはん」の『早稲田みょうが』とは江戸東京伝統野菜のひとつであり、名前にも付いているように戸山小のご近所、早稲田地域で江戸時代から明治時代にかけて栽培され、よく食べられていた“みょうが”でもあります。

また、時代の流れによって早稲田地域も都市化され、『早稲田みょうが』も姿を消してしまいましたが、その復活を願っていた人たちの協力のもと、見事！2011年に復活を果たしたそうです。栽培場所は残念ながら早稲田ではないようですが、早稲田の片隅でひっそりと生き残っていた早稲田みょうがの根を移植したため、正真正銘の『早稲田みょうが』だそうです。

ちなみに、昔から【みょうがを食べると物忘れをする】という言い伝えがありますが、これは全くのウソだそうで、逆に“みょうが”には集中力をUP↑させたり、眠気を覚ます効果があるので、勉強が仕事のみなさんはしっかりと食べましょう😊