

10月30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
ぶたにく	埼玉・群馬
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ながねぎ	東京
もやし	栃木
キャベツ	長野
だいこん	東京
こまつな	東京
えのきたけ	長野
わかめ	岩手

本日、10月30日は戸山小学校の『開校記念日』です。そして、今年の開校記念日は皆さんもご存知の通り戸山小学校が誕生して100年目の100歳の誕生日でもあります。本当におめでたいですね!!

そこで、今日は戸山小学校100周年をお祝いし、給食も「鯛めし」をメインにした100周年のお祝い献立となっています。ちなみに「鯛」は昔からその名前前の語呂合わせから「おめでたい」魚、縁起のよい魚とされ、お祝いやお祭りなどでよく食べられてきました。特に今日の「鯛めし」の「鯛(真鯛)」は愛媛県愛南町からお取り寄せした新鮮ピチピチの鯛であり、ごはんもその鯛の中骨と昆布で取っただし汁で炊いているので、鯛のうま味たっぷりの極上の一杯に仕上がっています。

また、「松風焼き」や「みそドレサラダ」、祝いになると祝入りの「沢煮わん」もおいしさ&栄養満点なので、ぜひ! 今日はそのおいしさを噛みしめ、よく味わい、戸山小の100周年をお祝いしながら、たくさん食べてくださいね😊