

1 がつ 12 日に (金)

❖ きょう う きの 給 食 しよく ❖

★ きょう しよくざい さんち 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



しよくざいめい 食材名

さんちめい 産地名

ぶたにく

さいたま ぐんま 埼玉・群馬

たまご

ぐんま 群馬

にんにく

あおもり 青森

しょうが

こうち 高知

にんじん

ちば 千葉

ほうれんそう

いばらき 茨城

だいずもやし

とちぎ 栃木

こまつな

とうきょう 東京

ながねぎ

とちぎ 栃木

キャベツ

とうきょう 東京

だいこん

とうきょう 東京

はくさい

いばらき 茨城

たまねぎ

ほっかいどう 北海道

たけのこ

くまもと ふくおか 熊本・福岡

みかん

わかやま 和歌山

きりぼしだいこん

みやざき 宮崎

ぜんまい

ちゅうごく 中国

今日の給食は「ビビンバ丼」に「ツナサラダ」と「五目スープ」「みかん」の栄養満点メニューです。

「ビビンバ（丼）」は白いごはんの上に野菜のナムルや肉、卵などの具をのせ、コチュジャンやごま油などで味を付け、よくかき混ぜてから食べる韓国のごはん料理です。本場韓国では金属や陶器で作られた器にビビンバを入れ、**スッカラク**と呼ばれるスプーンでかき混ぜながら食べるそうです。ちなみに、日本では「ビビンバ」と書くことが多いのですが、発音の聞き違いで「ビビンパ」「ピビンバ」「ピビンパ」と書くこともあるそうです。

今日の「ビビンバ丼」も韓国流にごはんと具をよくかき混ぜながらもりもりと食べてくださいね😊