

2月 5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
たまご	群馬
じゃがいも	北海道
にんにく	青森
セロリー	静岡
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
もやし	福島
キャベツ	愛知
こまつな	埼玉
はくさい	兵庫
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
いちご	栃木
チーズ	北海道
レンズまめ	アメリカ

今日の給食は「バターロール」に「ポテトミートグラタン」と「キャベツサラダ」「かきたまスープ」「いちご」です。

「ポテトミートグラタン」はマッシュポテトに野菜たっぷりのミートソースをかけて焼いた栄養満点❀グラタンです😊

ちなみに『グラタン』とは、フランスのドーフィネ地方で生まれた料理が原型（見本）となっているオープン料理であり、

グラタン (Gratin) がフランス語で“おこげ”あるいは“こげ目を付ける”を意味する言葉なのだそうです。

日本では『グラタン』と言うとホワイトソースを使ったものが多いですが、オーブンで焼いてこげ目を付ければグラタンと言ってもよいのだそうです。

暦の上ではもう春❀ですが、まだまだ寒い日が続くので、今週もしっかりと食べて寒さに負けない体をつくりましょう！！