

2月 8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
ヒラス	ニュージーランド
ぶたにく	青森
にんにく	青森
しょうが	高知
れんこん	茨城
にんじん	千葉
だいこん	神奈川
しめじ	長野
キャベツ	愛知
こまつな	埼玉
もやし	栃木
ながねぎ	栃木

今日の給食は「ゆかりごはん」に「銀ヒラスの香味焼き」と「れんこんサラダ」「のっぺい汁」の一汁二菜❀和食献立です。
給食でもよく見かける「～の香味焼き」という料理ですが、そもそも『香味焼き』とは、どのような料理なのでしょう？
日本料理でも西洋料理でも『香味焼き』と言うと、**香味野菜**（香りに特徴のある野菜）を使った焼き物料理のことであり、
日本料理では山椒や木の芽、ねぎ、生姜など、西洋料理ではセロリーやパセリ、にんにく、ハーブ類などが使われています。
今日の「銀ヒラスの香味焼き」も生姜とにんにく入りの香味ダレで魚を味付けし焼いているので、その香りだけで食欲が
そそられるはずですよ！「れんこんサラダ」もごま油の香りとれんこんのシャキシャキとした食感がおいしい栄養満点の一皿
です。まだまだインフルエンザが流行っていますので、モリモリとたくさん食べて病気に負けない体をつくっていきましょう😊