

2月13日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
きんめだい	ニュージーランド
とりにく	岩手
たまご	茨城
ごぼう	埼玉
しょうが	高知
れんこん	茨城
にんじん	千葉
こねぎ	福岡
しめじ	長野
はくさい	兵庫
みつば	静岡
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
いちご	栃木

今日の給食は「かやくごはん」に「きんめだいの西京焼き」と「かきたま汁」、旬の果物「いちご」です。

「かやくごはん」とは、主に関西地方で呼ばれている料理名であり、関東地方では「五目ごはん」と呼ばれています。

また、「かやくごはん」の『かやく』は漢字で“加える薬”と書き『加薬』と読みますが、もともと『加薬』という言葉が漢方薬の効果を高めるために加える薬という意味で使われていたため、料理に加える薬味的な役割をする具材のことを『加薬』と呼ぶようになったそうです。ちなみに、関西では“五目うどん”のことも“かやくうどん”と呼ぶそうです。

さらに今日は校長先生の誕生日ということなので、お祝いの気持ちを込め、金色の目に赤い体のめでたい魚“きんめだい”を使った「きんめだいの西京焼き」もあります。ぜひ! 皆さんも校長先生のお祝いをしながら楽しく沢山食べてくださいね😊