

2月26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
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
セロリー	静岡
キャベツ	愛知
かぶ	千葉
じゃがいも	北海道
だいこん	神奈川
もやし	栃木
こまつな	東京
きよみ	和歌山
ビーツ	アメリカ

今日の給食は平昌オリンピックにもOAR (Olympic Athlete from Russia) として出場・活躍していた**ロシアの料理**です。

「ピロシキ」はロシアやウクライナなどの東欧の国々で食べられている総菜パンの一種で、パン生地の中に色々な具材を包みこみ、オーブンで焼いたり、油で揚げたりして作られます。※今日の給食は焼きバーションの「焼きピロシキ」です！

また「ボルシチ」もピロシキと同じく東欧の国々には欠かせない料理であり、赤かぶの仲間“ビーツ”の色が鮮やかな体が温まる栄養満点のスープです。ちなみに「ボルシチ」はフランスのブイヤベース、タイのトムヤムクン、中国のフカヒレスープに加え、世界三大（四大？）スープにも仲間入りしているそうです。

今週もまだまだ寒いそうなので、しっかりと食べて元気な体で楽しい一週間を過ごしましょう😊