

2月27日(火)

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
さけ	チリ
ぶたにく	あおもり 青森
にんじん	ちば 千葉
れんこん	いばらき 茨城
ごぼう	さいたま 埼玉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
こねぎ	ふくおか 福岡
キャベツ	あいち 愛知
だいこん	かながわ 神奈川
もやし	ふくしま 福島
こまつな	とうきょう 東京
たけのこ	くまもと 熊本
えのきたけ	ながの 長野
ながねぎ	とちぎ 栃木
わかめ	いわて 岩手

今日の給食は「きんぴらごはん」に「鮭のあけぼの焼き」と「和風コーンサラダ」「沢煮わん」の和食献立です。

「きんぴらごはん」は名前の通り、ごぼうやれんこんなどが入った『きんぴら』をごはんに混ぜ込んだ栄養満点の一杯です。

食物繊維たっぷりで、噛みごたえもあるので、しっかりとよく噛んで食べましょう。

「鮭のあけぼの焼き」は“あけぼの(曙)の空を思わせる、朝焼けのような淡い黄赤色”という意味の日本の伝統色のひとつ

あけぼの色を人参のすりおろしを混ぜたソースで表現した、給食でも人気の魚料理です。

ちなみに、四季折々の風景や文化などから生まれ、受け継がれてきた日本の伝統色は1000種類以上もあるそうですよ!

今日は目で見て楽しみ、口で味わい楽しみ、モリモリとたくさん食べてくださいね☺