

3月12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
さわら	韓国
ぶたにく	埼玉・群馬
だいず	北海道
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
にんじん	茨城
さやいんげん	沖縄
もやし	栃木
キャベツ	愛知
ながねぎ	栃木
だいこん	神奈川
えのきたけ	長野
こまつな	埼玉
ゆず	高知
ほししいたけ	大分・鹿児島
ひじき	長崎

今年度も残り2週間、給食も残りわずかとなりました。6年生はもちろん、今この時間を今の仲間(友)と一緒に過ごし、給食を食べられるのもあと少しです。ぜひ、1日1日を大切に1分1秒も無駄にならないよう過ごしてくださいね。

今日の給食は「大豆とひじきのごはん」に「さわらの柚庵焼き」と「野菜のごま和え」「沢煮わん」の栄養満点献立です。

「さわらの柚庵焼き」は旬のさわらをゆずの果汁と皮を入れたタレに漬け込んで焼いた、香り高い一皿です。ちなみに、江戸時代の茶人であり、美食家であった北村祐庵が考案したことから『柚庵(祐庵・幽庵)焼き』と名付けられたそうです。

「大豆とひじきのごはん」や「野菜のごま和え」「沢煮わん」も具たくさん&栄養がたっぷりと詰まっているので、今週もしっかりと残さず食べて、残り少ない今年度を元気いっぱいに乗り切りましょう😊