

3月20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
まだい	愛媛
とりにく	鳥取
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	鹿児島
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
こまつな	東京
キャベツ	神奈川県
もやし	栃木

今日で今年度の給食は最後となります。6年生は6年間、1年生は1年間と給食を食べた年月に違いはありますが、みなさん戸山小でのお気に入りの給食は見つかりましたか？ 特に6年生にはその給食が思い出の給食になれば良いと思います。

今日の給食は最後ということで「鯛めし」に「大山鶏のから揚げ」と「野菜のごまみそ和え」「そうめん入りすまし汁」と少し早いですが、6年生の卒業と1～5年生の進級のお祝い献立となっています。

「鯛めし」は“めでたい”ということで、愛媛県愛南町から届いた新鮮な真鯛を鯛骨と昆布でとった出汁で上品に炊き上げています。また、「鶏のから揚げ」も鳥取県の銘柄鶏である大山鶏を使用しているのでジューシーでうま味豊かな一品ですよ。

ぜひ！今日はお祝い気分を味わいながら、皆で楽しく、モリモリとたくさん食べてくださいね😊