

5月18日(金)

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
とりにく	みやざき 宮崎
じゃがいも	ながさき 長崎
しょうが	こうち 高知
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん	とくしま 徳島
しめじ	ながの 長野
さやいんげん	ちば 千葉
こまつな	さいたま 埼玉
キャベツ	あいち 愛知
もやし	とちぎ 栃木
ひじき	ながさき 長崎

今日の給食は「ごはん」に「しそひじき」と「じゃがいものそぼろ煮」「和風サラダ」の栄養満点🌸和食メニューです。

「しそひじき」は甘辛く味付けしたひじきに赤しそを加えた、戸山小手作りのふりかけです。白ごはんとの相性もバツグンなので、食欲がない人も一杯ペロッと食べられてしまうはずですよ！

「じゃがいものそぼろ煮」は鶏そぼろとじゃがいもの他にも、野菜・きのこ・生揚げなどの具材が入った臭たくさんの煮物です。肉じゃがのような甘辛い味付けなので、しそひじきと同じく、白ごはんがもりもりと食べられてしまう一皿です。

ちなみに、今日は今の時期しか食べられない旬の“新じゃが”を使用しています。いつものじゃが芋よりもみずみずしい味がするのでよく味わってみてください。運動会まであと1週間、しっかりと残さず食べてパワーを充電しておきましょう😊