

11月12日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
さけ	北海道
とりにく	宮崎
にんにく	青森
パセリ	静岡
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
はくさい	長野
えのきたけ	長野
ほうれんそう	群馬

今日の給食は「黒砂糖パン」に「秋鮭のクリームソース焼き」と「人参ドレッシングサラダ」「野菜スープ」の栄養満点✿
彩りもきれいな洋風メニューです✧

「秋鮭のクリームソース焼き」は旬の『秋鮭』に特製クリームソースをかけて焼いた、チョットおしゃれ(?)な一皿です。
“鮭”は川で生まれ、海へと下り、大きく成長して、再び産卵のために生まれた川へと上って帰って来る習性があります。
また、鮭が川へと上って来るのは9～11月の秋の季節であり、その時期に獲れる鮭のことを『秋鮭』と呼び、特に、川に
上る直前に獲る産卵前の『秋鮭』は栄養を蓄え、脂がのり、最高においしい！と言われています。

ちなみに、5～8月頃に季節を間違えて川の側(沿岸)まで来てしまった鮭を【時しらず】や【時鮭】と呼ぶそうです。

鮭は高タンパク質で栄養もたっぷりと入った魚なので、しっかりと残さず食べて、今週も元気な1週間をすごしましょう😊