

皿の位置に注意しよう!

ツナと野菜のからし和え



豚肉と生揚げのみそ煮丼

かきたま汁

食材名

産地名

ぶたにく	埼玉・群馬
とりにく	宮崎
たまご	群馬
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
こまつな	東京
ながねぎ	東京
しめじ	長野
はくさい	東京
キャベツ	愛知
もやし	栃木
だいこん	東京
たけのこ	熊本
えのきたけ	長野
ほうれんそう	東京

今日の給食は「豚肉と生揚げのみそ煮丼」に「ツナと野菜のからし和え」と「かきたま汁」のあったか丼ぶりメニューです。寒くなると何故だか『みそ味』の料理が食べたくありませんか？カップラーメンも冬になるとみそ味の売り上げが伸びるそうですが、その理由は未だにナゾ？なのだそうです。ちなみに、みそ作りは冬の寒い時期がよいとされ、出来立ての“新みそ”も冬の時期がおいしいとされているので、冬にみそ味が食べたくなるは、冬のみそがおいしいから！なのかもしれませんね。

今日の「豚肉と生揚げのみそ煮丼」も名前の通りみそ味で、白菜や長ねぎ、こまつななどの冬が旬の野菜がたっぷりと入った寒い日にピッタリの栄養満点☆丼ぶりです。しょうがなどの体を温める野菜も入っているので、一杯食べれば体の中がポカポカ温まり☀️風邪予防にもなりますよ。という訳で、今日も残さずしっかりと食べて、来週も元気に登校してくださいね😊