

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
セロリー	静岡
かぶ	千葉
キャベツ	東京
じゃがいも	北海道
だいこん	東京
ほうれんそう	群馬
もやし	栃木
いちご	佐賀
ビーツ	アメリカ

今日の給食は北の大陸ロシアの「焼きピロシキ」と「ボルシチ」をメインに、カロテンたっぷり「人参ドレッシングサラダ」とビタミンCたっぷり！旬の「いちご」です♡

本場ロシアの名物料理『ピロシキ』には、パン生地に味付けした具を包み、油で揚げる「揚げピロシキ」と今日の給食のようにオーブンで焼く「焼きピロシキ」があり、日本では揚げパンのような「揚げピロシキ」の方が有名ですが、実は、本場のロシアでは「焼きピロシキ」の方がよく食べられているそうです。また、中身の具については決まりがなく、野菜やきのこ・肉・魚・卵などの食事系からチーズ・ジャムなどのデザート系までバラエティー豊かで、なんでも好きな具を入れてよいそうです。

「ボルシチ」は“ビーツ”という赤かぶを使用した、きれいな赤色のスープが特徴のロシアを代表とする伝統料理のひとつです。

今日の給食も栄養満点の料理ばかりなので、残さずモリモリと食べて、病気や寒さに負けない強い体をつくりましょう💪