

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
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
ごぼう	埼玉
だいこん	神奈川
なめこ	長野
さといも	埼玉
こまつな	埼玉
ながねぎ	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知

今日の給食は「ごはん」に「しそひじき」と「和風ミートローフ」「みそドレサラダ」「魚沼けんちん汁」の栄養満点🍀和食です。

「和風ミートローフ」はの『ミートローフ』とは、アメリカやドイツ・オランダなどのヨーロッパで昔から食べられている家庭料理のひとつで、ひき肉に玉ねぎのみじん切りなどを加え混ぜたものを長方形の型などに詰めて焼いた、四角い大きなハンバーグのような料理です。また、『ミートローフ』の“ローフ”は昔の英語で“パン”という意味があり、長方形のパンのような形をローフと呼ぶようになったそうです。ちなみに、今日はこの『ミートローフ』に豆腐やみそなどの和の食材を加え、ごはんに合わせてみました。

「魚沼けんちん汁」は名前の通り、新潟県魚沼市の郷土料理であり、野菜やなめこ・麩などの山の幸がたっぷりに入った体の温まる具だくさんの一杯です。新潟県の魚沼市といえば、おいしい米の産地でもあるので、「魚沼けんちん汁」もごはんとの相性はバツグン!ですよ。今週もしっかりと残さず食べて、元気いっぱいの楽しい一週間をすごせるようにしましょう😊