

2月25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	チリ
にんにく	あおもり 青森
じゃがいも	こうち 高知
パセリ	しずおか 静岡
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
キャベツ	あいち 愛知
ほうれんそう	ぐんま 群馬
もやし	とちぎ 栃木
はくさい	いはらき 茨城
かぶ	ちば 千葉
マッシュルーム	ちば 千葉
いちご	さが 佐賀

今日の給食はあの有名なムーミン^{きょう きゅうしよく ゆうめい}で有名な北欧^{ゆうめい ぼくおう}フィンランド^{りょうり}の料理「ロヒ・ラーティッコ」と「シスコンマッカラケイト」をメインにした栄養満点^{えいようまんてん}のメニューばかりです。

「ロヒ・ラーティッコ」はフィンランドの伝統的な料理^{でんとうてき りょうり}で、ロヒが“鮭”^{さけ}でラーティッコが“箱”^{はこ}という意味があり、鮭とじゃがいもを重ね、クリームソースをかけて焼いたオープン料理^{りょうり}です。

「シスコンマッカラケイト」はフィンランドの家庭料理^{かてい りょうり}で、シスコンマッカラが“小さなソーセージ”^{ちい}でケイトが“スープ”^{すーぷ}という意味の体の温まる野菜^{み からだ あたた やさい}たっぷりのソーセージ入りスープです。ちなみにフィンランドの人はソーセージ好き^{すき}だそうで、そのまま焼いたり、今日のようにスープに入れたり、いろいろなソーセージ料理^{りょうり}を食べるそうです。

少しずつ春^{はる}の訪れ^{おとず}を感じるようになりましたが、朝晩^{あさばん}はまだまだ肌寒い^{はださむ}ので、しっかりと食べて体を中^{なか}から温めて^{あたため}下さいね😊