

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
きんめだい	ニュージーランド
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	千葉
みょうがたけ	東京
こまつな	東京
キャベツ	愛知
もやし	栃木
ながねぎ	千葉
なめこ	長野
だいこん	神奈川

今日は昨日に引き続き、しとしとと冷たい雨の一日ですが、給食は「早稲田みよがの混ぜごはん」と「きんめだいの照り焼き」に「野菜のごまみそ和え」「大根となめこのみそ汁」と、いつもよりもちょっとだけ豪華な和食献立になっています。

「早稲田みよがの混ぜごはん」は数年前から戸山小の給食に登場している季節限定のメニューです。そもそも“早稲田みよが”とは貴重な『江戸東京伝統野菜』のひとつです。また、名前にもある通り、戸山小のご近所である早稲田地域で江戸時代から明治時代ごろまで栽培されていたようですが、明治以降は時代の流れにより、沢山あったはずの早稲田みよがの畑も徐々に住宅地となり、いつの間にか存在すら消えかけてしまったそうです。しかしその後、2010年に早稲田大学の学生と共に結成された早稲田みよが搜索隊の活躍により古民家の庭先で眠っていた“早稲田みよが”を発見！そして、現在では色々な人たちの協力のもと、給食でも食べられるようになりました。

今日は早稲田みよがはもちろん、貴重&高級食材ばかりを使用している献立なので、よく味わいしっかりと残さず食べてくださいね◎