

3月14日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
はくさい	茨城
こまつな	埼玉
にんじん	千葉
だいこん	神奈川
しめじ	長野
ながねぎ	埼玉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
あおのり	愛媛

今日の給食は季節の野菜たっぷり! 「しっぽくうどん」に、うどんにピッタリ! 「竹輪のいそべ揚げ」とカルシウムいっぱい!
 「じゃこと野菜のからし和え」の栄養満点うどんメニューです👍

「しっぽくうどん」は“うどん県”で有名な香川県讃岐地方を代表する郷土料理のひとつで、讃岐の人たちは寒い季節になると旬の野菜をたっぷり入れた熱々の「しっぽくうどん」を食べて体を温めるそうです。

「竹輪のいそべ揚げ」は好きな給食アンケートでも地味に上位にランクする人気メニューであり、竹輪の歯ごたえと青のりの香りが絶妙にマッチし、うどんとの相性もバツグンな一品でもあります。ちなみに“竹輪”の歴史は古く、奈良や平安時代ごろからあるとされ、魚のすり身を太い串にぬり付けて焼き、串を抜いた形が竹を輪切りにしたような形に似ていることから“竹輪”と名付けられたそうです。今年度の給食も残り5回!! 今日を残さずモリモリと食べてくださいね😊