

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
またい	愛媛
ぶたにく	埼玉・群馬
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
だいこん	神奈川
えのきたけ	長野
ながねぎ	埼玉
こまつな	東京
たまねぎ	北海道
ほししいたけ	大分・鹿児島

今年度の給食も今日で最後となります。そこで今日の給食は少し早いですが、6年生の卒業と1～5年生の進級を祝い、ラストにふさわしい豪華絢爛のお祝いメニューとなっています。

お祝いの料理として給食でも定番となっている「鯛めし」は、愛媛県愛南町から届いた新鮮ピチピチの“またい”を使用しており、また、ご飯もその中骨と昆布で取っただし汁で炊いているので、鯛のうま味がぎっしりと詰まった“めでたい”一杯となっています。

「紅白もち米しゅうまい」は肉団子に白いもち米と小豆で赤く色付けしたもち米をまぶして蒸した一品です。まわりに付けたもち米がモチモチとし食べ応えもあるので、栄養だけでなく、ボリュームも満点ですよ!

ちなみに「祝いわん」は沢煮わん風の汁物ですが、『祝い』の文字が入った特注のなるとを入れてお祝いの気持ちをあらわ

本当に最後の最後の給食なので、いつもより一囀り噛みしめ、じっくりと味わいながら、残さず食べてくださいね😊