

5月29日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



アスパラガスサラダ

かつおめし

じゃが芋の土佐煮

食材名	産地名
生姜	高知
人参	千葉
じゃが芋	長崎
さやいんげん	千葉
もやし	栃木
キャベツ	千葉
アスパラガス	新潟
かつお	静岡
鶏肉	宮崎
新たけのこ	熊本

高知県



今日の給食は、かつおめし、じゃがいもの土佐煮、アスパラガスサラダです。

「かつおめし」は高知県の郷土料理です。高知県は、かつおが県のさかなにもなっている位良く食べるそうです。かつおとかつおぶしを一緒にご飯に炊きこんで食べるのが一般的です。かつおには、鉄分やタンパク質が豊富に入っているのです。運動会後の疲れた体の回復にはちょうど良い献立です。