

2月3日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

いわしのさんが焼き風

大豆入り混ぜごはん

のっぺい汁

食材名

産地名

生姜
人参

高知
千葉

さやいんげん

沖縄

長ネギ
玉ねぎ

栃木
北海道

しそ
大根

愛知
千葉

しめじ
小松菜

長野
東京

いわし
鶏肉
豚肉
豆腐

千葉
宮崎他
埼玉・群馬
佐賀

(献立内容変更のお知らせ)

当初予定していました「大豆とひじきのごはん」ですが、海藻類の摂取量が足りていたため、本日はごはんにひじきを入れずに大豆と野菜の炊き込みごはんとなりました。摂取量は十分足りているため、ご安心ください。

今日の給食は、大豆入り混ぜごはん、いわしのさんが焼き風、のっぺい汁です。

今日2月3日は「節分」です。節分には、豆をまいたり、いわしの頭をかざったりして、鬼を払うことをします。

給食では、ごはんに大豆の豆、いわしのすり身でハンバーグのように「さんが焼き」をつくり、のっぺい汁には

鬼のかまぼこを入れました。しっかり食べて鬼をやっつけて、今年1年元気に過しましょう。