

10月12日(火)

今日の給食



★今日の食材の産地★

食材名	産地名
人参	北海道
玉ねぎ	北海道
キャベツ	長野
もやし	栃木
白菜	長野
えのきだけ	長野
長ネギ	青森
みつ葉	静岡
小松菜	東京
鮭	チリ

今日の給食は、「青のりごはん」「さけのもみじ焼き」「みそドレッシングサラダ」「かきたま汁」です。
 もみじ焼きとは、赤く色づけした焼き物のことを主に言います。葉のもみじに似ていることからこの名が
 つけられました。今日の鮭は、すりおろした人参とマヨネーズを混ぜて赤くしたものをのせて焼いています。
 人参には、ひふを強くする働きがあります。これから乾燥する季節なので積極的にとりたい食品です。