2月 20日（月）　✿ 今日の給食 ✿

★ 今日の食材の産地★

食材名	産地名
めかじき	インド洋
豚肉	埼玉・群馬
しょうが	高知
ねぎ	千葉
赤パプリカ	ニュージーランド
ブロッコリー	愛知
キャベツ	愛知
たまねぎ	北海道
ごぼう	青森
にんじん	千葉
だいこん	徳島

今日の給食は、「牛乳」「ごはん」「めかじきのねぎみそ焼き」「マヨドレサラダ」「豚汁」です。

和食の料理には、”だし”が使われることを知っていましたか？だしとは、かつお節やこんぶ、煮干しなどの食材を水で煮出した、透き通った汁のことで、”うま味”を感じることができます。うま味は、「おいしい！」と感じる味のことです。今日の豚汁にも、かつお節とこんぶでとっただしを使っています♪