

2月22日(水)

❀ 今日(きょう)の給食(きゅうしょく) ❀

★ 今日(きょう)の食材(しょくざい)の産地(さんち) ★

食材名(しょくざいめい)	産地名(さんちめい)
--------------	------------



豚肉(ぶたにく)	埼玉・群馬(さいたま・ぐんま)
にんにく	青森(あおもり)
セロリ	静岡(しずおか)
たまねぎ	北海道(ほっかいどう)
にんじん	千葉(ちば)
キャベツ	愛知(あいち)
しょうが	高知(こうち)
ねぎ	群馬(ぐんま)
こまつな	東京都(とうきょうと)
いちご	福岡・佐賀(ふくおか・さが)

今日(きょう)の給食(きゅうしょく)は、「牛乳(ぎゅうにゅう)」「タコライス(たこらいす)」「もずくスープ(もずくすーぷ)」「いちご(いちご)」です。

タコライスは沖縄県(おきなわけん)の郷土料理(きょうど りょうり)です。味付け(あじつ)したひき肉(にく) (タコミート) ときざんだ野菜(やさい)、チーズ、ソースなどをごはん(ごはん)の上に盛り付け(も っ け)た料理(りょうり)です。メキシコ料理(メキシコ りょうり)の”タコス”の具(ぐ)をごはん(ごはん)にのせたもので、沖縄(おきなわ)で誕生(たんじょう)した料理(りょうり)といわれています。タコライス(たこらいす)のごはん(ごはん)と具(ぐ)を混ぜ(ま)せながら、食(た)べてください♪