

11月10日(金)

❀ 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)
--------------	------------

さんま	ほっかいどう 北海道
とりにく 鶏肉	みやぎ 宮崎
しょうが	こうち 高知
にんじん	ほっかいどう 北海道
ばんのう 万能ねぎ	さが 佐賀
ごぼう	あおもり 青森
れんこん	いばらき 茨城
いんげん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
だいこん	ちば 千葉
こまつな	とうきょう 東京都



今日(きょう)の給食(きゅうしょく)は、「牛乳(ぎゅうにゅう)」「さんまごはん(さんまごはん)」「鶏肉(とりにく)と根菜(こんさい)の煮物(にも)」「豆腐(とうふ)のみそ汁(しる)」です。

さんまは、漢字(かんじ)で”秋(あき)・刀(かたな)・魚(さかな)”と書きます。”秋(あき)”が旬(しゆん)の、見た目(め)の形(かたち)が”刀(かたな)”のような、”魚(さかな)”であることが由来(ゆらい)となっています。今日(きょう)は、脂(あぶら)ののった秋刀魚(さんま)を使って、「さんまごはん(さんまごはん)」を提(てい)供(きょう)します。

香(かう)ばしく焼(や)いた秋刀魚(さんま)を調味料(ちょうみりょう)で煮(に)て、ごはんと混(ま)ぜました。旬(しゆん)のさんまを味(あじ)わって食(た)べてください♪