

9月 4日 (水)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
生姜	高知
人参	北海道
さやいんげん	山形
大根	青森
しめじ	長野
長ネギ	青森
こんにゃく	群馬
昆布	北海道
豆腐	佐賀
小松菜	東京
めかじき	インド洋

今日の給食は、昆布ごはん、めかじきのマヨみそ焼き、吉野汁 です。

だし汁に使われる「昆布」ですが、海の中で生きている時には、なぜだしが出ないのか知っていますか？これは、

昆布のうまみ成分が「細胞膜」に包まれているためです。海から取って加工して乾燥させることで、この細胞膜

が壊れてうまみが出るようになります。日本のだしの文化は、昔から続く知恵ですね。