

2月15日(火)

❀ 今日の給食 ❀



★ 今日の食材の産地★

食材名	産地名
にんにく	青森
生姜	高知
人参	千葉
大根	千葉
白菜	茨城
えのきだけ	長野
長ネギ	埼玉
キャベツ	愛知
玉ねぎ	北海道
小松菜	東京
鶏肉	みやぎきほか 宮崎他

今日の給食は、「ごはん・のりのつくだ煮」「揚げ大豆とツナのサラダ」「塩ちゃんこ」です。

今日は寒い日に体が温まる「塩ちゃんこ」です。ちゃんこ鍋は、もともとのお相撲さんが良く食べる料理で、野菜や鶏肉を入れて作ります。お相撲さんがなぜ鶏肉を良く食べるか知っていますか？正解は、鶏は二本足で立ち、手をつかないことから、お相撲さんが試合に負けて手をつかないようにゲン担ぎも兼ねて食べているそうです。