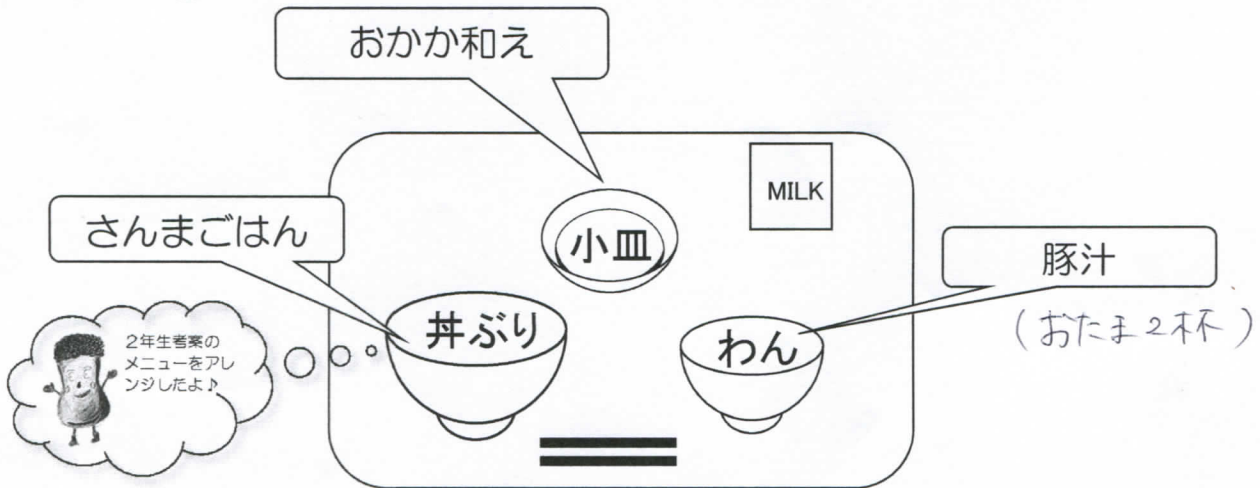
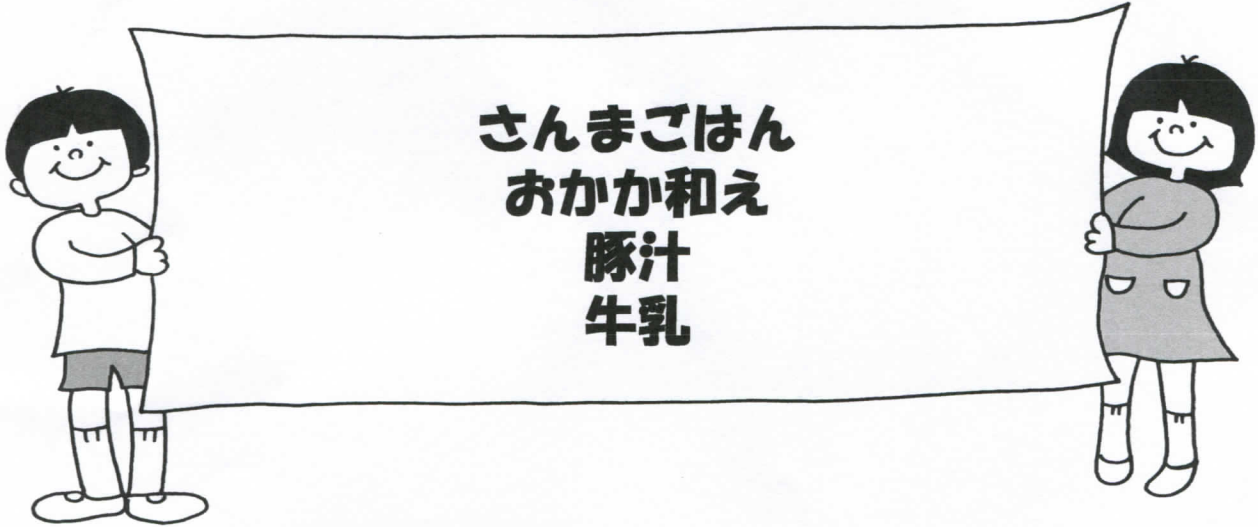


今日の給食

11/1(木)



～さんま～

日本でとれるさんまは1種類で、養殖はなく天然物だけです。とくに、秋にとれるさんまは、南に下る体力をつけるため脂肪が蓄えられており、おいしさがアップします。

今日は、小さく切ったさんまを油で揚げ、甘辛いかば焼きのタレと一緒にごはん混ぜた「さんまごはん」を作りました。実は、このメニューは、2年生がFoodロス削減のために考案した「さんまのかば焼き」をアレンジして作ってみました。骨を目立たなくするために、切身ではなく、さんまを小さく切っています。ぜひ、残さず、食べてくれるとうれしいです。

* 今日の主な食材の産地 *

にんじん・・・北海道 玉ねぎ・・・北海道 ジャがいも・・・北海道
長ネギ・・・青森 キャベツ・・・長野 もやし・・・栃木
さんま・・・北海道 豚肉・・・茨城 米・・・青森
大根・・・東京都八王子市 小松菜・・・東京都江戸川区

地産地消♪