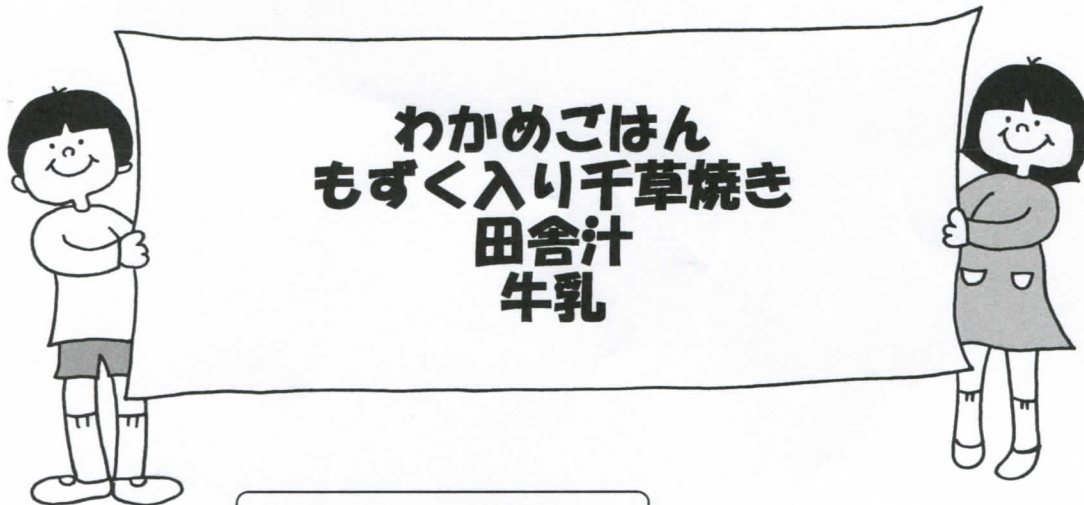
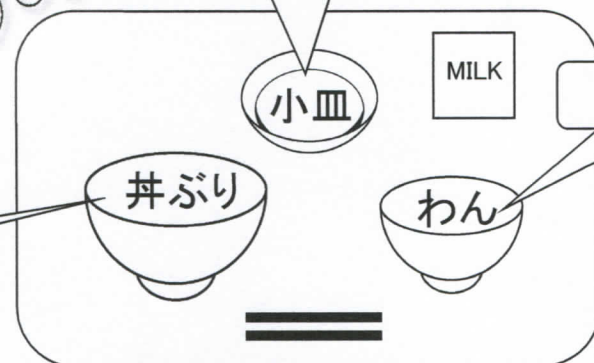


今日の給食

11/15(木)



もずく入り千草焼き



田舎汁

(おたま2杯)

わかめごはん

～もずく～

もずくは、日本ではかなり古く、平安時代ごろから食べられてきた海藻です。ほかの海藻に付着して成長するので、「藻(も)」につくということから「もずく」の名前がつけられました。現在では、主に、ロープなどに付着させる養殖という方法でもずくを育てています。今日は、そのもずくを使って、千草焼きを作ってみました。この料理は、2年生がFoodロス削減のために考案したメニューをアレンジしたものです。また、主食のわかめごはんも、2年生が千草焼きと一緒に提案してくれました。

Foodロスを減らしていくためにも、今日もよくかんで、残さずいただきます。

今日の主な食材の産地

玉ねぎ・・・北海道 にんじん・・・千葉 じゃがいも・・・北海道
長ネギ・・・青森 大根・・・東京・茨城 にら・・・栃木
ごぼう・・・宮崎 小松菜・・・東京都江戸川区 卵・・・青森
もずく・・・沖縄 豚肉・・・茨城 わかめ・・・韓国・徳島
米・・・青森