

11/16(月)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「**栃木県**でつくられた**食材①**」についてです。

今週は、地元栃木県の食べ物をもっと知ってほしいという気持ちを込めて、栃木県で作られた食材をいつも以上にたくさん使った献立にしています。

今日の給食に使用している栃木県で作られた食材は

- ・「ごはん」 ・ 「牛乳」
- ・ とちぎの納豆の「大豆」
- ・ ほうれん草の磯和えの「ほうれん草」「もやし」
- ・ 里芋の中華煮の「里芋」、「こんにゃく」、「豚肉」です。

どの料理にも栃木の食べ物が使われていますね。

食べ物を育て、作ってくれている方々に対して

感謝の気持ちを大切に、残さないように食べましょう。



11/17(火)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「**栃木県**でつくられた**食材②**」についてです。

今日の給食の栃木県で作られた食材は

- ・ 「ごはん」 ・ 「牛乳」
- ・ 豚丼の具の「豚肉」、「たまねぎ」、「ごぼう」、「ねぎ」
- ・ かんぴょう入りにらたま汁の「卵」、「にら」、「かんぴょう」、「たまねぎ」です。

中でも、かんぴょうは栃木県が誇る特産品です。全国の90%以上が栃木県で

作られています。7・8月の夏の盛りに、ユウガオの

大きな丸い実の皮をくるくるむいて、日光に干して作り

ます。色が白く、太さがそろっていて、よく乾燥されて

いて、香りのよいものが品質のよいかんぴょうと言われている。

