

11/20(金)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⑤」についてです。

今日の給食の栃木県で作られた食材は

- ・「米粉パン」 ・「牛乳」
 - ・グリーンサラダの「アスパラガス」
 - ・ゆば入り和風シチューの「豚肉」「ごぼう」「ゆば」「牛乳」です。
- ゆばは日光の有名な特産物です。栃木県産の大豆を使って作っています。大豆から取った豆乳を加熱して、表面にできた膜を引き上げて作ります。

今日のシチューにはゆばがたくさん使われていますので、

日光伝統の食材を味わって食べてください。



きょうのもりつけ



11/24(火)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「ヤシオマス」についてです。

今日の給食では、栃木が誇るプレミアムな魚「ヤシオマス」を使用したフライです。栃木県に住むみなさんに、栃木の食材をもっと知ってもらいたいと生産者の方々から無料でいただきました。

ヤシオマスは、育ちのよい大きいニジマスです。色が栃木県を代表する花「ヤシオツツジ」に似ていることから「ヤシオマス」と名付けられました。きれいで冷たい水と特別なえさの管理により、約2年で2～3キロに育ちます。ふっくらしていてくせがなく、とても食べやすい魚です。

とても貴重なお魚なので、いただいた事に感謝をして、よく味わって食べてください。食べやすい魚なので、魚が苦手な人もひとくちは食べてみてくださいね。おいしくてパクパク食べてしまうと思いますよ。



きょうのもりつけ

