

★今日の給食メモ No.135★

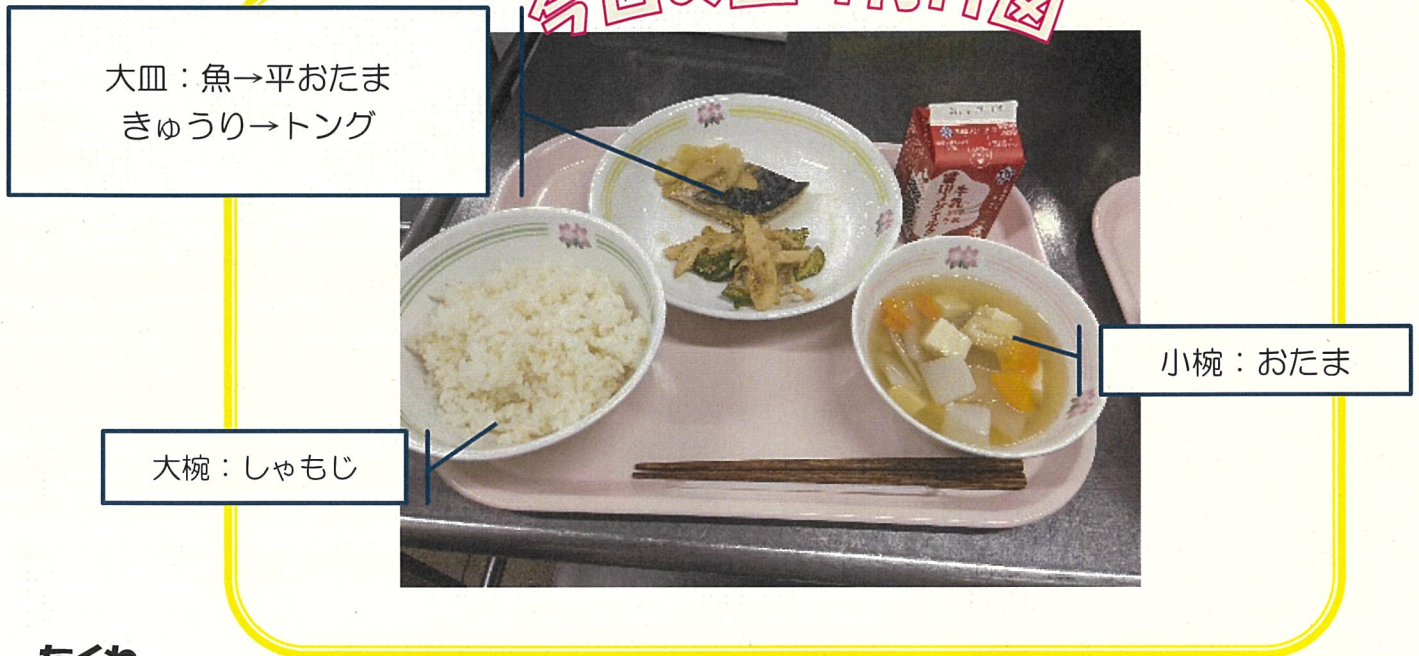
2020年2月8日

今日の献立

「ごはん けんちん汁 さばの味噌煮

きゅうりとちくわのごま酢 牛乳」です。

今日の盛り付け図



ちくわ

ちくわは、魚のすり身を竹などの棒に巻きつけて、焼いたり蒸したりした加工食品です。板の上ですり身をのせた板蒲鉾が現れる前は、「ちくわ」が蒲鉾と呼ばれており、江戸時代までは高級品でした。板蒲鉾と区別するため、串を抜くと筒状になり竹の切り口に似ているので、竹輪蒲鉾と呼ぶようになり、略して「竹輪（ちくわ）」と呼ばれるようになりました。

～おもな食材の産地～

こんにゃく/国産 ちくわ/神奈川 里芋/宮崎 きゅうり/宮崎 もやし/栃木
ごぼう/青森 しょうが/高知 にんじん/千葉 大根/千葉 ねぎ/千葉
牛乳：メグミルク（原乳：神奈川、千葉、栃木、群馬、宮城、山形、岩手、北海道）

