

きょう きゅうしょくひとくち 6/15(月) 今日の給食一口メモ

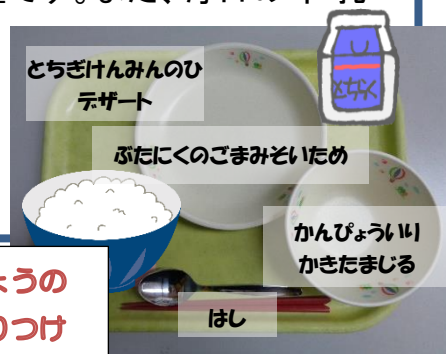
きょう 今日のはとくちメモは、**「食育月間と栃木県民の日」**についてです。

こんげつ 今月は『食育月間』といい、**「食べることの大切さについて考える月」**です。15日から19日の1週間は、栃木県でとれる食材をたくさん入れた献立です。

がつ 6月15日の今日は『栃木県民の日』です。明治6年(今から147年前)に、栃木県と宇都宮県が合わさって、今の栃木県になりました。栃木県では様々な農産物が生産されています。『ごはん』は日光市でとれた「コシヒカリ」を使用し、『豚肉のごま味噌炒め』の「豚肉」「たまねぎ」「しいたけ」「もやし」、『かんぴょう入りかきたま汁』の「卵」「にら」「かんぴょう」「たまねぎ」、『栃木県民の日デザート』の「いちご」も栃木県産です。また、毎日の牛乳には、日光市の牧場でとれた牛乳も使用されています。

ぜんぶ 全部のお皿に栃木県の食材が入っていますね。

とちぎ 栃木のおいしさを味わいながら食べましょう。



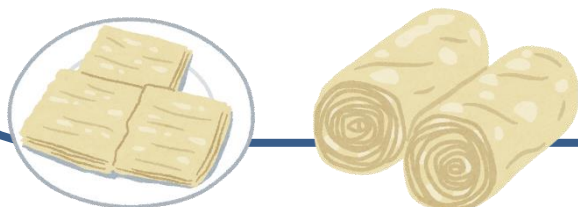
きょうのもりつけ

きょう きゅうしょくひとくち 6/16(火) 今日の給食一口メモ

きょう 今日のはとくちメモは、**「栃木県の食材・湯波」**についてです。

きょう 今日のはとくちメモは、**「栃木県の食材・湯波」**についてです。今日の給食の栃木の食材は、米粉パンの「米粉」、毎日の「牛乳」、グリーンサラダの「アスパラガス」「たまねぎ」「きゅうり」、湯波入り和風シチューの「ごぼう」「たまねぎ」「ゆば」「牛乳」です。ゆばは日光の有名な特産物です。大豆からとった「豆乳」を加熱して、表面にできた膜を引き上げて作ります。

きょうと 京都の湯葉と日光の湯波の違いがあることを知っていますか？京都の湯葉は膜の端に串を入れて引き上げるため一枚なのに対し、日光の湯波は膜の中央に串を入れて二つ折りにするように引き上げるため二枚重ねとなります。このため、京都のものは薄く、日光のものはボリューム感があるものになるそうです。



きょうのもりつけ