

1月17日(月)



# いものこじる

やきといどん



ち さん ち しょう  
**地産地消**

きょう とくじらまち しょくざい  
今日の徳次郎町の食材

さつまいも・にんじん

# きょうの給食メモ

なが  
**長ねぎ...**

中国<sup>ちゅうごく</sup>から日本<sup>にほん</sup>へ奈良時代<sup>ならじだい</sup>に伝わり、古<sup>つた</sup>くから親<sup>ふる</sup>しまれている食材<sup>しよくざい</sup>です。夏<sup>なつ</sup>ねぎと冬<sup>ふゆ</sup>ねぎがありますが、冬<sup>ふゆ</sup>ねぎの方<sup>ほう</sup>が甘<sup>あま</sup>みがあり、おいしいです。

今日の給食の焼とり丼には1.5cm幅に、いものこ汁には5mm幅に切りました。ねぎのおいしさをしっかりと味わえました。

**ごぼうのように長く、真っ赤な金時人参です！！**



地元の池田さんに、高級な金時人参を届けてもらいました。  
赤い人参で、焼とり丼が華やかになりました。