

令和6年11月7日(木)



今日の南中給食



ほっかいどう きょうどりょうり
北海道の郷土料理

メニュー

- 豚丼※ご飯少なめ+具はお玉軽く一杯(しゃもじ+小お玉)
- じゃがいももち(はさみ)
- 道産子汁(大お玉)
- 牛乳



注意!! 必ず読んで下さい。

今日の栄養メモ

どさんこ汁に入っている「さけ」の角切りに骨が残っていることがあります。注意して下さい。

今日11月7日は、立冬で、暦の上では冬です。冷たい風が吹いて

寒さが強まり、一気に冬になってしまいましたね。

今日は北海道の郷土料理メニューです。北海道は酪農、農業、漁業など第一次産業が盛んで、カロリーベースの食料自給率は200%

以上と全国1位です。日本全体の食料自給率は40%を切っているの

で、北海道が国産の食料生産を大きく支えています。道産子汁は北海道

産の秋鮭や、玉ねぎ、人参、バターを使った味噌汁で、最初にこの献立を

始めたのは北海道の給食センターだそうです。そこから郷土料理として

全国に広がりました。