

# 12月22日（月）

# 今日の給食

今日の給食は、

- ごはん
  - ますのおろし炊き
  - かぼちゃのそぼろ煮
  - 麺入りみそ汁
  - 牛乳
- です。

【使用食材の産地】

たまねぎ（北海道） にんじん（千葉県） しょうが（高知県） かぼちゃ（鹿児島県）  
ねぎ（栃木県） 小松菜（東京都） ます（ロシア） 鶏肉（国産）



オープンで1クラス分ずつ煮物を作りました。  
煮くずれることなく仕上がります。

今日は、1年でいちばん短い時間の『冬至』です。冬至に『ん』のつく食べ物を食べると、運気が上がるといわれます。かぼちゃは別名『なんきん』といい、栄養価が高いこともあって、冬至にかぼちゃを食べると冬を元気に過ごせるといわれます。