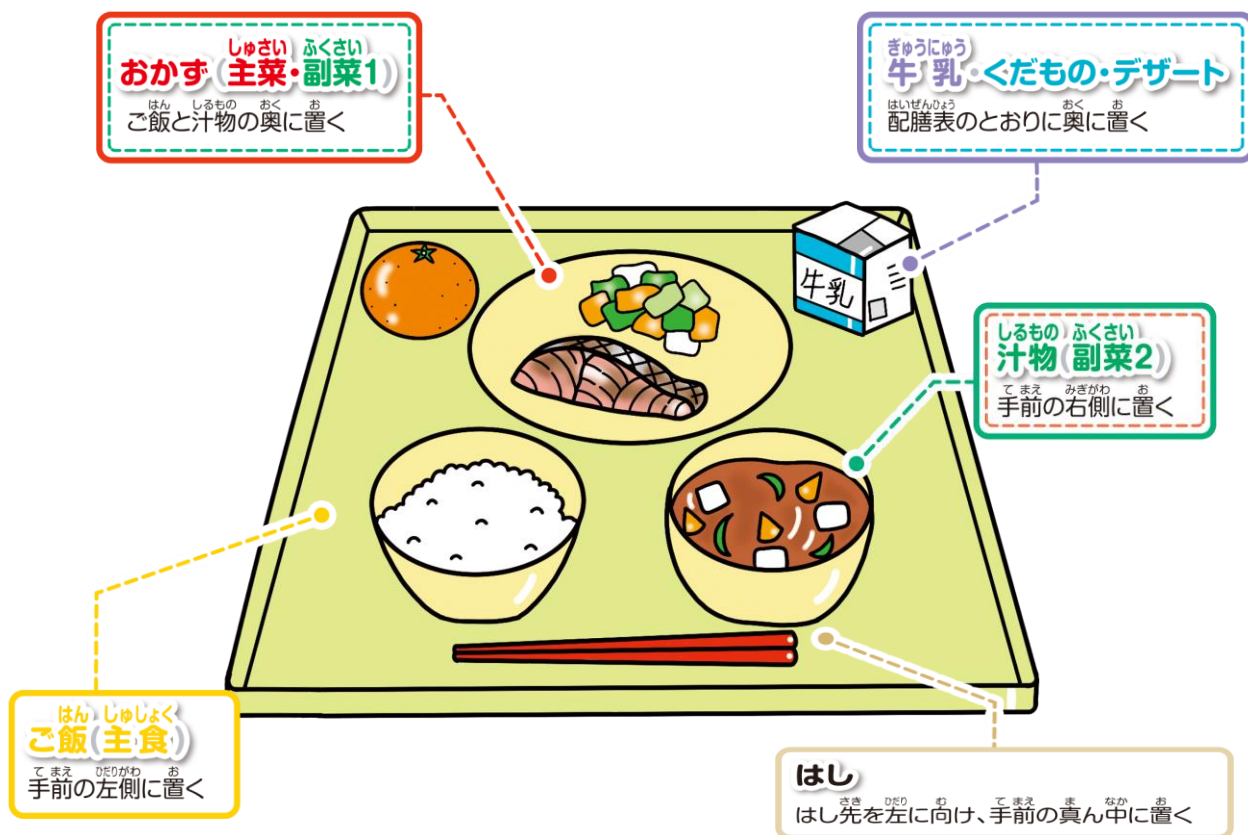




令和8年9月1日
豊島区立仰高小学校

食器を美しく並べて食べていますか？ ～配膳のはなし～

食器はランチョンマットやトレイの上であれば、どこに並べてもよいというものではありません。日本での食器や料理の並べ方のスタイルは、室町時代に成立した「本膳料理」にさかのぼるとされます。給食でも、日本料理の基本的な型を踏まえた並べ方で指導しています(ただし、左利きの子の場合は食べやすいように左右を入れ替えて調整することもあります)。



給食で使用している食材の産地について

(先月使用した食材の産地です)

小松菜…群馬
人参…青森
玉ねぎ…香川、兵庫
じゃが芋…長崎、千葉、茨城
キャベツ…群馬
長ねぎ…茨城
もやし…栃木
生姜…高知
にんにく…香川

豚肉…茨城、埼玉、千葉、群馬
鶏肉…宮崎
牛乳集乳エリア
…千葉
お米…福島県産 「ひとめぼれ」
秋田県産 「あきたこまち」