

# 全国学校給食週間

1月29日(金)

## 東京産の献立

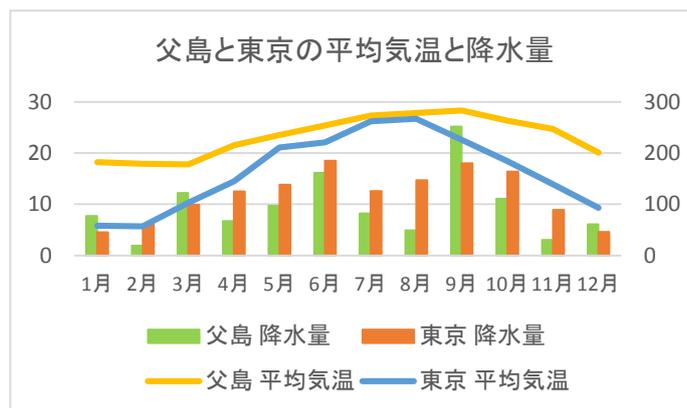


地名：東京

面積：約 2188 k m<sup>2</sup>

人口：1335 万人

気候：温帯～亜熱帯気候



## ☆東京の食文化☆

東京は伊豆諸島といわれる島があり、気候が違う地域があります。全ての島で、あしたばは栽培されています。また、伊豆諸島の名物である『クサヤ』は、むろあじを塩汁に漬けて発酵させ、天日干しにして作られます。むろあじは伊豆諸島から小笠原諸島に分布する魚です。

しかし、東京都全体では、農地が少なく、農産物があまり作られていません。日々の給食の食材では、年に数回、東京産のこまつなとキャベツが届くときがあります。こまつなは江戸川区の小松川で発祥した野菜で、今でも作られています。

今日の給食では、東京で作られた、にんじん、小麦粉も使って作りました。