

給食通信

7月28日（火曜日）今日の献立は、

『ご飯 鱈の竜田揚げ 青ねぎ入り彩り炒め
豚汁 牛乳』です。



今日は、炒め物に使った流山産の青ねぎについて紹介します。流山市では、青ねぎを年間500トン以上生産しています。流山市を含む東葛地域では、昭和26年に流山市から青ねぎの生産が始まりました。一般的な長ねぎは「根深ねぎ」と呼ばれ、白い部分を食べることが多いです。しかし、青ねぎは普通のねぎに比べて、緑の部分が長いことが特徴なので、βカロテンを多く含む緑黄色野菜の一つでもあります。ねぎの香りを味わいながら食べましょう。