



食材の産地（10月11日～10月14日）



10月11日（火）

- ・牛乳
- ・ご飯
- ・さばの韓国焼き
- ・チョレギサラダ

10月12日（水）

- ・牛乳
- ・秋野菜のカレーライス
- ・じゃこサラダ
- ・くだもの（なし）

10月13日（木）

- ・牛乳
- ・十三夜炊き込みご飯
- ・お浸し
- ・豚汁

食材	産地
米	青森、秋田
さば	ノルウェー
ねぎ	秋田
しょうが	高知
にんにく	青森
わかめ	韓国
キャベツ・きゅうり	群馬
チンゲン菜	千葉
もやし	栃木
玉ねぎ	三陸
鶏肉	群馬
にんじん・大根	北海道
白菜	長野
トック（原料）	新潟

食材	産地
米・にんにく	青森
麦	栃木、埼玉、富山 福井、宮城、群馬 長野、新潟、静岡 茨城
しょうが	高知
にんじん・玉ねぎ	北海道
小麦粉	群馬・埼玉・栃木
わかめ	韓国
もやし	栃木
鶏肉	宮崎
しめじ・梨 エリンギ	長野
さつま芋	茨城
ちりめんじゃこ	瀬戸内海
きゅうり・キャベツ	群馬

食材	産地
米・豚肉	青森
もち米	熊本
栗	愛媛
鶏肉	岩手
ねぎ	秋田
さつま芋	茨城
もやし	栃木
小松菜	東京
キャベツ	群馬
ごぼう・こんにゃく	埼玉
じゃが芋・大根 にんじん	北海道

※1、大豆は年間を通して、北海道産のものを使用します。

※2、大豆加工製品の豆腐・油揚げ・生揚げは滋賀県、佐賀県産の大豆を使用しています。

※3、ごまは年間を通して、ボリビア・ガテマラ産のものを使用します。

※4、干しいたけは年間を通して、熊本県・宮崎県・鹿児島県産のものを使用します。

※1～※4の産地表示は省略させていただきます。

10月14日（金）

- ・牛乳
- ・ご飯
- ・豚肉のしょうが焼き
- ・キャベツとコーンの
カレーソテー

[illegible]