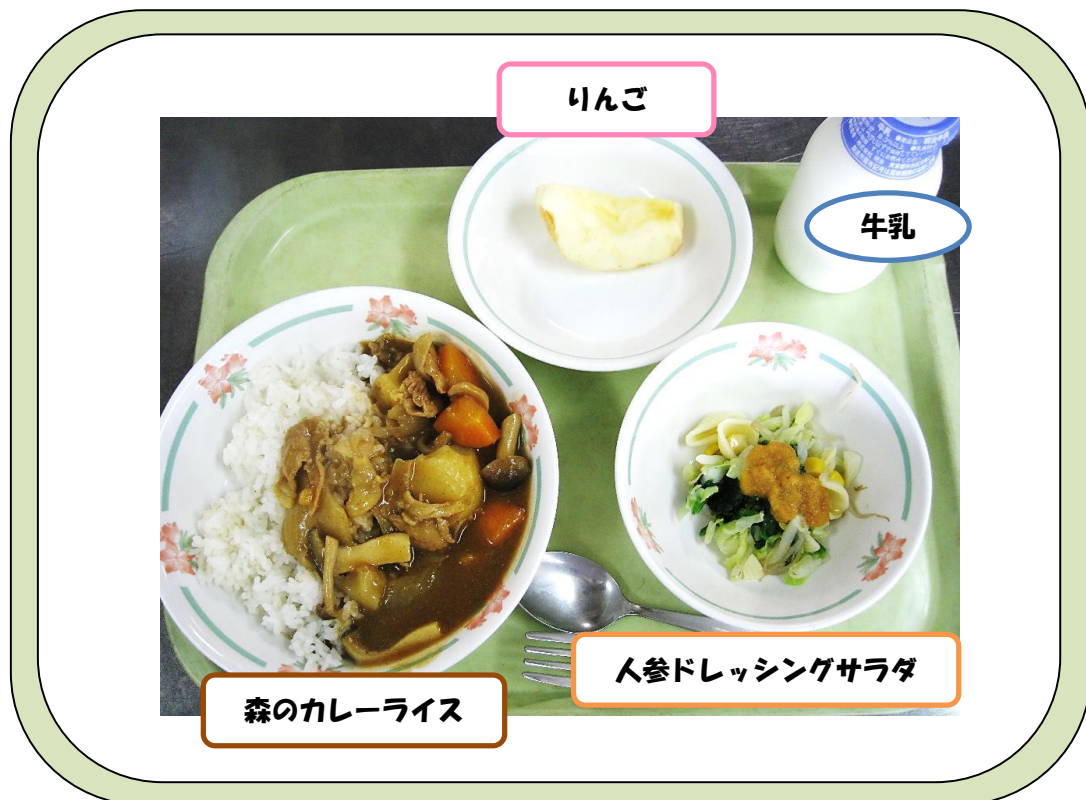


10月18日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
じゃがいも	北海道
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
しめじ	長野
エリンギ	長野
マッシュルーム	千葉
キャベツ	長野
もやし	栃木
ほうれんそう	群馬
りんご	長野

秋雨前線の影響で雨の日が続いていましたが、今日は久しぶりに太陽☀️が顔を出すさわやかな秋晴れの日となりました。

そんな日の給食はきのこたっぷり「森のカレーライス」とオレンジ色がきれいな「人参ドレッシングサラダ」と旬の果物「りんご」です。「森のカレーライス」はしめじ・エリンギ・マッシュルームの3種類の“きのこ”が入った特製カレーです。

“きのこ”は栽培技術の進歩で1年中食べられる季節感の少ない食材になってしまいましたが、天然物となると10～11月の今が旬の季節となります。日本だけでも天然のきのこは（毒きのこも含め）4000種類以上もあり、その内の半分以上のきのこには名前も付いていないそうです。ちなみに名前のあるきのこ約2000種の中で食べられるものはたった200種類ほどだそうです♣️今日もモリモリしっかりと食べて、晴れの日☀️でも雨の日☔でも元気でいられるようパワーをつけましょう😊