6 月 1 日 (釜) ☆ 今 日 の 給 食 ☆

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



しょくざいめい 食材名	*
ぶたにく	埼玉•群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	佐賀
にんじん	千葉
こまつな	東京
たけのこ	能本
キャベツ	東京
はくさい	茨城
にら	茨城
こねぎ	佐賀
ほししいたけ	大分 • 鹿児島

6月がはじまりました。6月になると質の白差しで暑くなったり、梅雨の雨で肌寒くなったりと、天気が不安定な白が濛く、 体調を崩しやすい月でもあります。また、湿度が高くジメジメするのでバイ菌が増え、<u>資炉番にも洋意</u>しなくてはなりません。 体調常食や食炉番にならないためにも、栄養のある食事をきちんと食べ、食事の前の手洗いをしっかりとしましょう! 今首の豁食は「中華菜めし」に「棒ぎょうざ」と「ビーフンスープ」の栄養満流☆☆神華メニューです。

「中華菜めし」は**ビタミン**やカルシウムが豊富な"小松菜"をたっぷりと加えた中華風の混ぜごはんです。"小松菜"は日本原産の野菜で、現在の江戸川区にあった<u>小松村で栽培されていた</u>ことからその名が付けられた野菜でもあります。 第週も元気に登校し、楽しい学校生活が送れるよう、今首もモリモリとたくさん食べてパワーをつけてくださいね◎