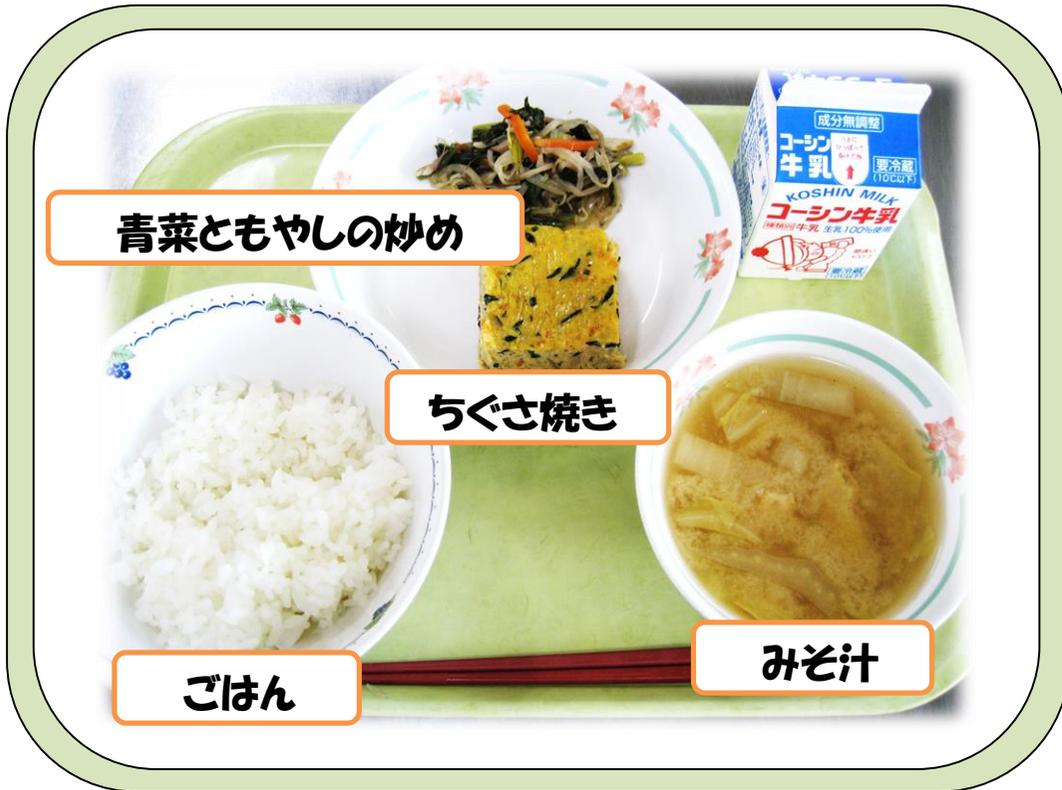


1 月 20 日 (月)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名 産地名

しょうが 生姜	こうち 高知
たま 玉ねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん 人参	ちば 千葉
ばんのう 万能ねぎ	さが 佐賀
にんにく	あおもり 青森
もやし もやし	とちぎ 栃木
ちんげんさい 青梗菜	いばらき 茨城
じゃが芋	ほっかいどう 北海道
はくさい 白菜	いばらき 茨城
えのきだけ	ながの 長野
なが 長ネギ	とちぎ 栃木
こまつな 小松菜	とうきょう 東京
とりにく 鶏肉	みやざき 宮崎
たまご 卵	ほか 他
あぶらあ 油揚げ	いばらき 茨城
	さが 佐賀

今日の給食は、ごはん、ちぐさ焼き、青菜ともやしの炒め、みそ汁 です。

「ちぐさ焼き」とは、溶いた卵に、細かく刻んだ材料を加えて焼いた料理のことを言います。今日は、玉ねぎ、鶏ひき肉、人参、たけのこ、ひじき、干し椎茸、ねぎを加えて作りました。普段、椎茸が苦手な人も細かくなり食べやすくなっているので、椎茸嫌いがなおるチャンスです。食べてみてくださいね。