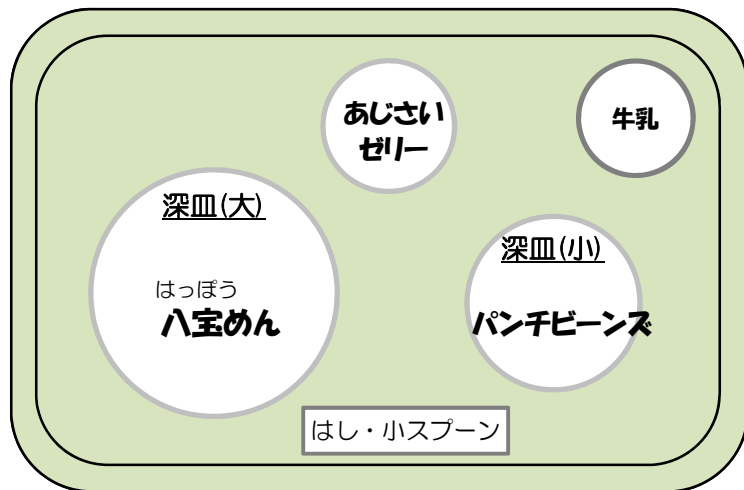


6月17日(月)

♪今日の給食

あじさいが咲く季節ということで今日の給食には「あじさいゼリー」をだしました。あじさいの花といえはカタツムリを想像しますが、フランスには「エスカルゴ」というカタツムリの料理があります。「エスカルゴ」は食べることができるカタツムリにパセリとニンニクとバターを入れて焼いて作ります。しょうが日本のかたつむりは食べられませんので注意してください。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
豚かた肉	あおもり 青森
鶏ガラ	いわて 岩手
いか	アメリカ
しょうが	こうち 高知
にんじん	いばらぎ 茨城
たけのこ	しずおか 静岡
たまねぎ	かがわ 香川
はくさい	ながの 長野
チンゲンサイ	しずおか 静岡
ひよこ豆	アメリカ

お皿の位置に注意しよう！