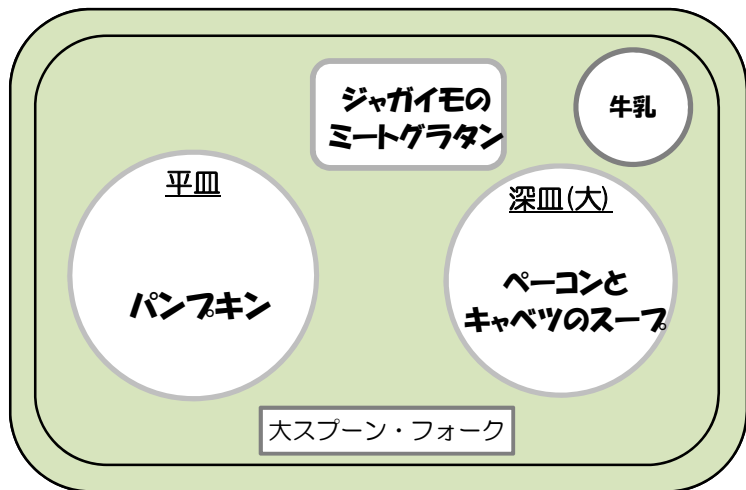


6月19日(水)

♪今日の給食

今日の給食の「ベーコンとキャベツのスープ」には名の通りベーコンが入っています。ベーコンは豚肉を塩漬けた後、燻製という技術を使って作ります。燻製とは、食品を桜などの木を燃やした煙の中に長時間入れて、煙の匂いをつけたり、水分を飛ばしたりする方法をいいます。燻製を行うと、食品の中の細菌が増えにくくなるので保存性が増します。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
豚ひき肉	青森
鶏もも肉	岩手
鶏ガラ	岩手
にんにく	青森
セロリー	長野
たまねぎ	香川
じゃがいも	長崎
パセリ	千葉
にんじん	茨城
キャベツ	茨城
こまつな	埼玉
きんとき豆	北海道

お皿の位置に注意しよう!