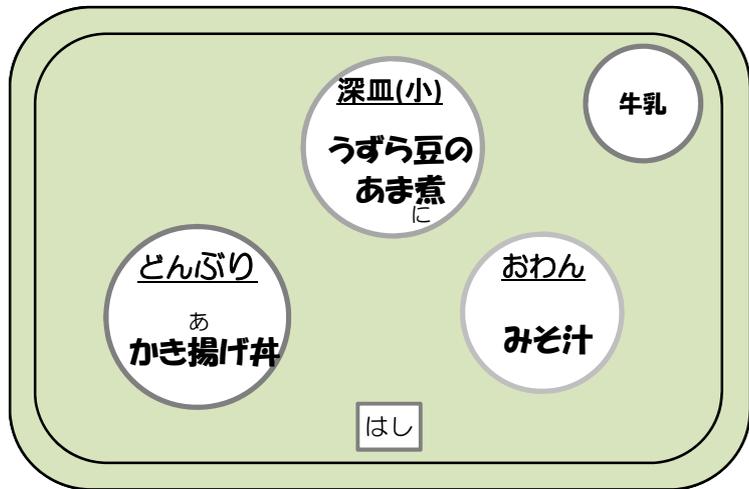


10月25日(金)

♪今日の給食

今日の給食の副菜は「うずら豆のあま煮」です。うずら豆は皮の模様がうずらの卵の模様に似ていることからうずら豆と呼ばれています。うずら豆には亜鉛とよばれる栄養素が多く含まれています。この亜鉛が不足すると、食べ物を食べても味が分からなくなる病気になったり、体の抵抗力が落ちて風邪をひきやすくなったりします。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
お米	青森・秋田
卵	群馬
いか	アメリカ
むきえび	インドネシア
生わかめ	韓国
うずら豆	北海道
さつまいも	千葉
たまねぎ	北海道
切りみつば	千葉
だいこん	千葉
にんじん	北海道
こまつな	群馬

お皿の位置に注意しよう!