

5月 8日 (木)

★今日の食材の産地★

## ＊今日の給食＊



| 食材名     | 産地名 |
|---------|-----|
| かつお     | 静岡  |
| とり肉     | 宮崎  |
| わかめ     | 韓国  |
| グリーンピース | 鹿児島 |
| にんじん    | 徳島  |
| しょうが    | 高知  |
| キャベツ    | 茨城  |
| きゅうり    | 千葉  |
| だいこん    | 千葉  |
| もやし     | 栃木  |
| 長ねぎ     | 千葉  |

今日の「グリーンピースご飯」は、2年生がサヤだししてくれたグリーンピースを入れて炊きました！

みんなニコニコと楽しく、器用にサヤだししてくれたので、おいしいご飯に炊きあがりました☆



お皿の位置に注意しよう！

今日は旬の食べものを使った「グリーンピースごはん」に「かつおのごまだれかけ」です！

ごはん混ぜている“グリーンピース”は、2年生が朝早くからがんばってサヤだしをしてくれました。

サヤから出したてのグリーンピースは、香りもよく、グリーンピースが苦手な人も一口食べてみてください☆

“かつお”の旬は春と秋です。春にとれるかつおは、初がっおと呼ばれ、たんぱく質やビタミン、鉄分など栄養たっぷりです！特に血をつくるのに必要な鉄分やビタミンB12は、レバーと同じくらい多いそうです。