

6月6日(金)

★今日の食材の産地★

今日の給食



お皿の位置に注意しよう!

雨の多い、じめじめとした梅雨の季節になりました。こんな季節はあちらこちらにバイキンがいっぱい増えてきます。外で遊んだあとや給食を食べるまえ、トイレのあとなど、しっかりと手を洗い、きれいなハンカチでしっかりとふきましょう! バイキンがからだの中に入ると大変なので気をつけましょう。

今日の給食は「ドライカレー」に「コロコロサラダ」「たまごスープ」です! ペロリと食べられますよ★

Table with 2 columns: 食材名 (Ingredient Name) and 産地名 (Origin Name). It lists ingredients like buta-hikiguro, tamago, ninniku, shougga, tamaneji, ninjin, serori, jagaimo, kyouri, kabetsu, haksai, takekoko, enokitake, naganegi, komatsuna, green peas, cheese, and lentils, along with their respective origins such as Aomori, Ibaraki, Kochi, Saga, Saitama, Shizuoka, Nagasaki, Chiba, Tokyo, and New Zealand.