

6月10日（火）

★今日の食材の産地★

＊今日の給食＊



食材名	産地名
ぶた肉	青森
わかめ	韓国
にんじん	埼玉
たけのこ	熊本
たまねぎ	佐賀
しめじ	長野
もやし	栃木
しょうが	高知
にんにく	青森
ピーマン	茨城
かぼちゃ	メキシコ
こまつな	東京
冷凍みかん	和歌山

お皿の位置に注意しよう！

今日は、にんにくとしょうがたっぷりの特製ダレで味付けした「豚肉ともやしのしょうが炒め」です。
にんにくは“からだを元気”に、しょうがは“からだの代謝をよく”します。運動会や梅雨のジメジメした天気でもからだも疲れているので、スタミナのある食べものをしっかりと食べましょう！
デザートには、今日のような蒸し暑い日にピッタリ「冷凍みかん」です♪冷房（クーラー）ではなく、冷たい食べもので涼しさを感じるほうが、からだにとってもよいですよ☆