

10月17日(金)

＊今日の給食＊

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

ぶたにく

埼玉

めかじき

大分

たまねぎ

北海道

にんにく

青森

しょうが

高知

にんじん

北海道

たけのこ

熊本

ちんげんさい

静岡

えのきたけ

長野

はくさい

長野

干しいたけ

鹿児島・宮崎・大分

こまつな

東京

★地産地消

ながねぎ

栃木

にら

茨城

のり

熊本

お米のおいしい季節になりました。今日の給食は「白いごはん」にあう「魚と野菜の中華うま煮」と小松菜に、のりやごまを加えたカルシウムたっぷりの「なっ葉ふりかけ」です。

「魚と野菜の中華うま煮」は、めかじきをから揚げにしているので、お肉のように食べやすく、魚が苦手な人でもおいしく食べられると思います！

パンやめんもよいですが、健康のためにも1日に1回は“ごはん”をぜひ食べてください☆