

4月9日(木)

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
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
ごぼう	青森
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
だいこん	千葉
アスパラガス	メキシコ
ながねぎ	千葉
こまつな	東京
きゅうり	群馬

★地産地消推進

私たち人間の体は、春になると冬に蓄えていた悪いものを体の外に追い出そうとします。春になると何だか体がだるかったり、たくさん寝ても眠かったりするのはそのせいだと言われています。

この春の症状を解消するのが“春野菜”です！春野菜には香りの強いものが多く、体の中から悪いものを出す働きもします。また、寒い冬を乗り越えた春野菜は栄養も満点です☆

今日の給食は、そんな春野菜たっぷりの「春野菜のかき揚げ」と「五目うどん」「ツナと野菜の和風サラダ」です。かき揚げうどんにして食べてもおススメです。今日もしっかりと残さず食べましょう！！