

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	鹿児島・宮崎
えび	ベトナム
いか	アメリカ
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
はくさい	茨城
だいこん	千葉
ながねぎ	千葉
もやし	栃木
ちんげんさい	茨城
もやし	栃木
わかめ	岩手
きなこ	北海道
なつみ	三重

今日の給食は、大人気メニュー「きなこ揚げパン」です！パンを揚げて、きな粉&砂糖をまぶしただけのシンプルな一品ですが、給食リクエストアンケートでは必ず1位になるほど人気があります。

「タイピーエン」は“熊本県のご当地料理”の1つで、臭だくさんの春雨スープのような料理です。給食では、鶏がらと豚骨でスープにいろいろな材料を入れているので、栄養もありおいしいですよ！

デザートは「なつみ」と言って、みかんやオレンジの仲間です。ビタミンCがたっぷり入っています。

今日は久しぶりのよい天気なので、しっかり食べて、外でたくさん体を動かしましょう！！