

7月 8日 (水)

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
とりにく	岩手
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	青森
たまねぎ	兵庫
パセリ	長野
じゃがいも	茨城
キャベツ	長野
えのきたけ	長野
マッシュルーム	千葉
ホールコーン	北海道
冷凍みかん	和歌山

今日の給食は、雨と曇りの毎日で疲れた体にスタミナとパワーをつけてくれるメニューばかりです。

「ガーリックライス」にはスタミナ食材を代表する「にんにく」、「タンドリーチキン」には食欲を増進してくれる「カレー粉」が入っています。「野菜スープ」と「冷凍みかん」も元気な体づくりには欠かせないビタミンがたっぷり入っています。今日もしっかりと食べて梅雨バテ&夏バテしないよう気をつけましょう!

ちなみに「タンドリーチキン」とは、パンジャブ地方に伝わるインドの伝統料理で、とり肉をカレー粉やヨーグルトなどを混ぜて作ったタレに漬けて、【タンドール】という筒状の窯で焼いた料理です。