

7月10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
さんま	北海道
ぶたにく	青森
しょうが	高知
にんじん	青森
とうがん	静岡
キャベツ	長野
もやし	栃木
えのきたけ	長野
こまつな	東京
ながねぎ	茨城

今日は久しぶりに雨の降らない1日となりました。最近(さいきん)は雨のせい(あめ)で元気に遊(あそ)べなかつた日(ひ)も多(おほ)かつたので、今日(きょう)は外(そと)に出(で)て思(おも)いっきり体(からだ)を動(うご)かしましょ(う)う! 熱中症(ねつちゆうしょう)にならな(い)ように水分補給(すいぶんほきゅう)はしっか(り)と(して)くだ(さい)ね。

今日(きょう)の給食(きゅうしょく)は「さんまのかば焼き丼(やどん)」に「野菜のからし和え(やさいあえ)」と「とうがん汁(じる)」です。暑(あつ)くなり始(はじ)める今(いま)の季節(きせつ)、日本(にほん)では夏バテ(なつ)予防(よぼう)にスタミナ(なつ)のつく「うなぎのかば焼き(うなぎのかば焼き)」をよ(く)く食(た)べます。給食(きゅうしょく)でも「うなぎ(うなぎ)」の代(か)わり(に)同(おな)じく栄(えい)養(よう)のある「さんま(さんま)」を使(つか)った「さんまのかば焼き丼(やどん)」が今(いま)の季節(きせつ)の定番(ていばん)メ(ニ)ュ(ー)とな(な)っています。

あ(あ)げ(た)さんま(さんま)と甘辛(あまから)だれ(だれ)が白(しろ)いご(ご)はん(はん)によ(よ)く合(あ)う栄(えい)養(よう)満(まん)点(てん)のメ(ニ)ュ(ー)です。しっか(り)と食(た)べてくだ(さい)ね♪