

さら いち ちゅうい
お皿の位置に注意しよう！



しよくざいめい 食材名	さんちめい 産地名
ぶたにく	あおもり 青森
にんにく	あおもり 青森
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
にんじん	ちば 千葉
キャベツ	あいち 愛知
かぶ	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
もやし	とちぎ 栃木
だいこん	とうきょう 東京
ほうれんそう	いばらき 茨城
グリーンピース	ニュージーランド
いちご	ふくおか 福岡
あかいんげんまめ	アメリカ

今日の給食は「ガーリックトースト」に「ボルシチ風シチュー」と「野菜サラダ」「いちご」です。

「ボルシチ風シチュー」はロシアの代表料理『ボルシチ』を食べやすくシチュー仕立てにしてみました。
本場ロシアの『ボルシチ』は“ビーツ”という赤かぶに似たサトウダイコンの仲間を入れ、ボルシチの特徴であるスープの赤色を出します。まだまだ“ビーツ”は日本では高価でめずらしい野菜のため今日の給食はかぶとトマトで代用してあります。栄養もあり体も温まる料理なのでたくさん食べてくださいね！！

デザートの「いちご」は今が旬！ビタミンCがたっぷりと入っているので風邪予防にもピッタリですよ🍓