

4 がつ 20 にち (すい)

✿ きょう う の 給 食 ✿

★ きょう しょうさい さんち 今日の食材の産地★

さら いち ちゅうい
お皿の位置に注意しよう！



しょうさいめい 食材名	さんちめい 産地名
とりにく	いわて 岩手
にんにく	あおもり 青森
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん	とくしま 徳島
しめじ	ながの 長野
キャベツ	あいち 愛知
きゅうり	ちば 千葉
だいこん	いばらき 茨城
もやし	とちぎ 栃木
ホールコーン	ほっかいどう 北海道

きょう きゅうしょく
今日の給食は「ガーリックトースト」に「春キャベツのシチュー」と「米粉マカロニサラダ」です。

「ガーリックトースト」は、オリーブオイル・バター・にんにくを混ぜ合わせたものを食パンにぬって焼いた給食でも人気のトーストです。「春キャベツのシチュー」は、旬の“春キャベツ”をたっぷりと入れたクリームシチューです。実はキャベツには、葉が厚くてどっしりとした“冬キャベツ”と、葉がやわらかくて丸々とした“春キャベツ”があります。特に“春キャベツ”は、今の季節にしか食べられない旬の味なので、たくさん食べてくださいね！トーストにシチューをつけて食べるのも、おすすめです♪