

5月19日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

さけのマッシュポテト焼き

牛乳

ガーリックピラフ

トマたまスープ

食材名

産地名

とりにく

みやざき
宮崎

さけ

ちり

たまご

ぐんま
群馬

にんにく

あおもり
青森

にんじん

ちば
千葉

たまねぎ

ひょうご
兵庫

パセリ

ながの
長野

キャベツ

いはらき
茨城

じゃがいも

ながさき
長崎

こまつな

とうきょう
東京

グリーンピース

ニュージーランド

今日の給食は、「ガーリックピラフ」に「さけのマッシュポテト焼き」と「トマたまスープ」です。

「ガーリックピラフ」のガーリックは、みなさんもお存じの通り“にんにく”のことですが、実は“にんにく”旬はちょうど今頃（5～8月）で、暑さで疲れてしまった体を元気にする栄養がたくさんつまっています。

「さけのマッシュポテト焼き」は名前の通り、さけの上にマッシュポテトをのせて焼いた給食の新メニューです。見た目はびっくりですが、意外や意外！！さけとポテトの相性が🌸でおいしい一品ですよ♪

「トマたまスープ」も暑い日にはぴったりの味付けなので、今日もしっかりと食べてくださいね😊