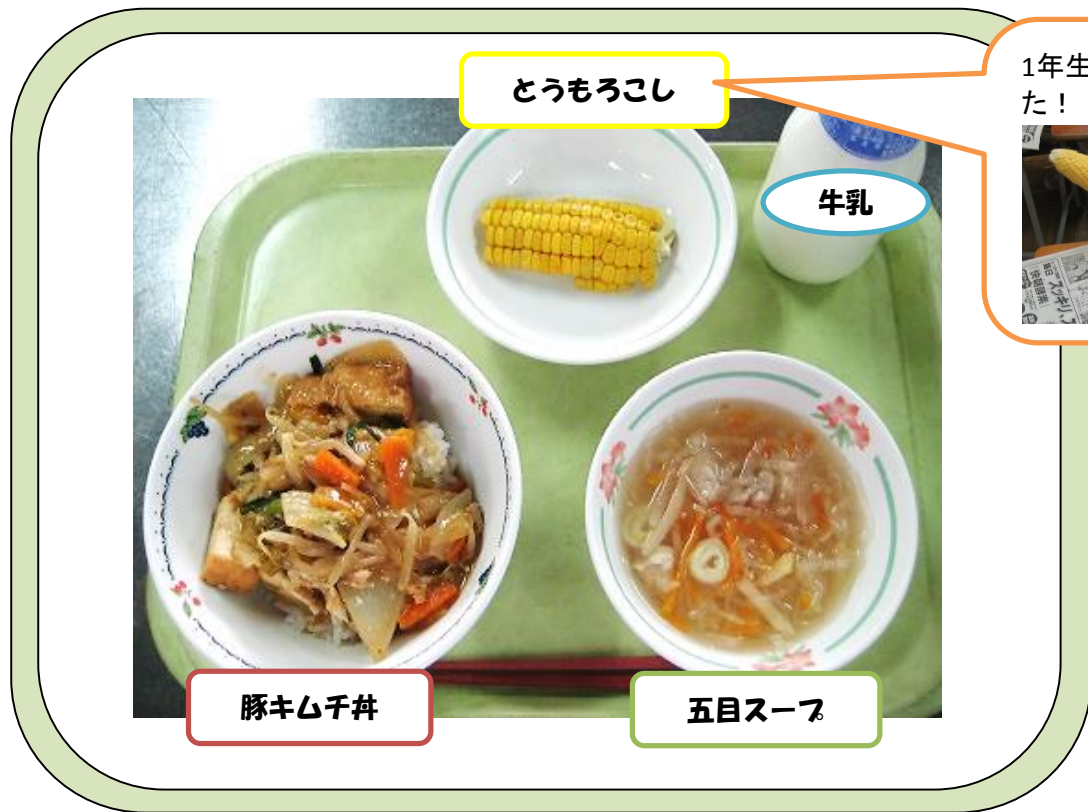


皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんにく	青森
たまねぎ	兵庫
にんじん	青森
はくさい	長野
もやし	栃木
にら	栃木
たけのこ	熊本
えのきたけ	長野
だいこん	青森
ながねぎ	茨城
とうもろこし	茨城

今日の給食は「豚キムチ丼」に「とうもろこし」と「五目スープ」です。

今日は朝から1年生が“とうもろこし皮むき体験”で、給食に出す戸山小全員分の「とうもろこし」の皮を一生けんめい心を込めてむいてくれました。「とうもろこし」という名前は、中国から来たもろこし(きび)が由来であり、もともとはメキシコやアメリカを中心に栽培されてきた野菜です。旬は7～8月で、まさに今が食べごろの季節で、米や麦に加え、世界三大穀物として世界中で食べられており、国によっては主食にするほど栄養豊富な食べ物です。来週も元気に登校できるよう、しっかりと残さず食べてくださいね😊