３月　１日（水）　✿ 今日の給食 ✿

お皿の位置に注意しよう！

★今日の食材の産地★

食材名	産地名
たら	北海道
にんにく	青森
にんじん	千葉
じゃがいも	北海道
パセリ	静岡
しめじ	長野
たまねぎ	北海道
はくさい	群馬
もやし	栃木
ほうれんそう	茨城
キャベツ	愛知
きよみ	和歌山
いんげんまめ	北海道

今日から3月です。1年間（今年度）のまとめと振り返りの月となりました。給食も残りわずか15回です。

3月最初の給食は「ガーリックフランス」に「たらと白菜のシチュー」と「米粉マカロニサラダ」「きよみ」です。

「ガーリックフランス」は、いつものガーリックトーストのパンを**ソフトフランスパン**に変え、ちょっとだけオシャレ？に変身させた一品です。「たらと白菜のシチュー」は寒い季節においしい“たら”と“白菜”をクリームシチューに入れた季節限定のメニューです。特に“たら（鱈）”は、漢字でも魚へんに雪と書くように、雪の降る12月～2月に旬をむかえる高タンパク質・低脂肪なヘルシーな魚です。今年度を元気に締めくくるために、3月もしっかりと残さず食べましょう☺