

9月11日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
やまといも	千葉
ながねぎ	青森
にら	茨城
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
ピーマン	東京
もやし	栃木
たけのこ	熊本
えのきたけ	新潟
はくさい	長野
こまつな	東京
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「ごはん」に「中華風鶏つくね」と「ビーフンソテー」「五目スープ」です。

「中華風鶏つくね」は鶏のひき肉に豆腐や山芋、細かく切った野菜などを混ぜ合わせて作った栄養満点の一皿です。また、つくねのタレにはごま油を加え、和風ではなく少し中華風の味付けになっています。

「ビーフンソテー」の“ビーフン”は米から作られた麺で、中国や台湾では炒め物やスープにしてよく食べられています。ちなみに、稲作が盛んなアジアを中心とする世界各国では、タイやベトナムの“フォー”のようにビーフンと同じく米で作られた麺（ライスヌードル）がよく食べられています。

今週も楽しく元気な一週間が送れるよう、モリモリしっかりと残さず食べて、パワーをつけてくださいね😊