

3月 15日 (木)

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

ぶたにく  
とりにく  
しょうが  
にんにく  
にんじん  
たまねぎ  
たけのこ  
こねぎ  
だいこん  
はくさい  
ながねぎ  
えのきたけ  
にら  
ほししいたけ

産地名

埼玉・群馬  
岩手  
高知  
青森  
鹿児島  
北海道  
熊本  
佐賀  
神奈川  
兵庫  
栃木  
長野  
栃木  
大分・鹿児島

今日も3月とは思えない暖かな一日となりましたが、まだまだ朝晩は少し肌寒い時期なので体調管理をしっかりとして、風邪を引いたり、病気にならないよう気をつけましょう。

今日の給食は「中華おこわ」に「スタミナ塩ちゃんこ」と「杏仁豆腐」のスタミナ＆栄養満点の中華メニューです。

「中華おこわ」は**もち米**を混ぜて炊いているので、普通の味付ごはんよりもモチモチとした食感が特徴となっています。そもそも『おこわ』とは**もち米を蒸した料理**のことで、**具材**や**味付け**の決まりは**特にない**そうです。ちなみに、給食では食べやすさや作りやすさを考え、もち米に普通のお米を混ぜ（蒸すのではなく）炊いて作っています。給食も残すところ（今日を入れて）あと4回です。今日もよく味わいながらモリモリとたくさん食べてくださいね☺