4月12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	産地名
とりにく	宮崎
さば	ノルウェー
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	徳島
たけのこ	熊本
さやいんげん	沖縄
ながねぎ	栃木
こまつな	東京
はくさい	愛知
えのきたけ	長野
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日は東京でも最高気温が25度の真夏日!?となるということで、給食は「中華風そぼろごはん」に「さばのピリ辛焼き」と「春雨スープ」の夏☀ではなく春✿の暑さに打ち勝つ！スタミナ満点メニューです。

特に「中華風そぼろごはん」と「さばのピリ辛焼き」にはスタミナ食材の“にんにく”が入っているので、食べると体の中からパワーがわき出て元気モリモリになりますよ💪('◇')

また、「さばのピリ辛焼き」の“さば”には血をサラサラにして頭の回転をよくしてくれる**DHA**や**EPA**がたっぷりと入っているので、残さずしっかりと食べてくださいね🐟

昼間は暑いですが朝夕はまだ少し肌寒いので、気温差で体調を崩さないようモリモリと食べ、体力をつけましょう☺