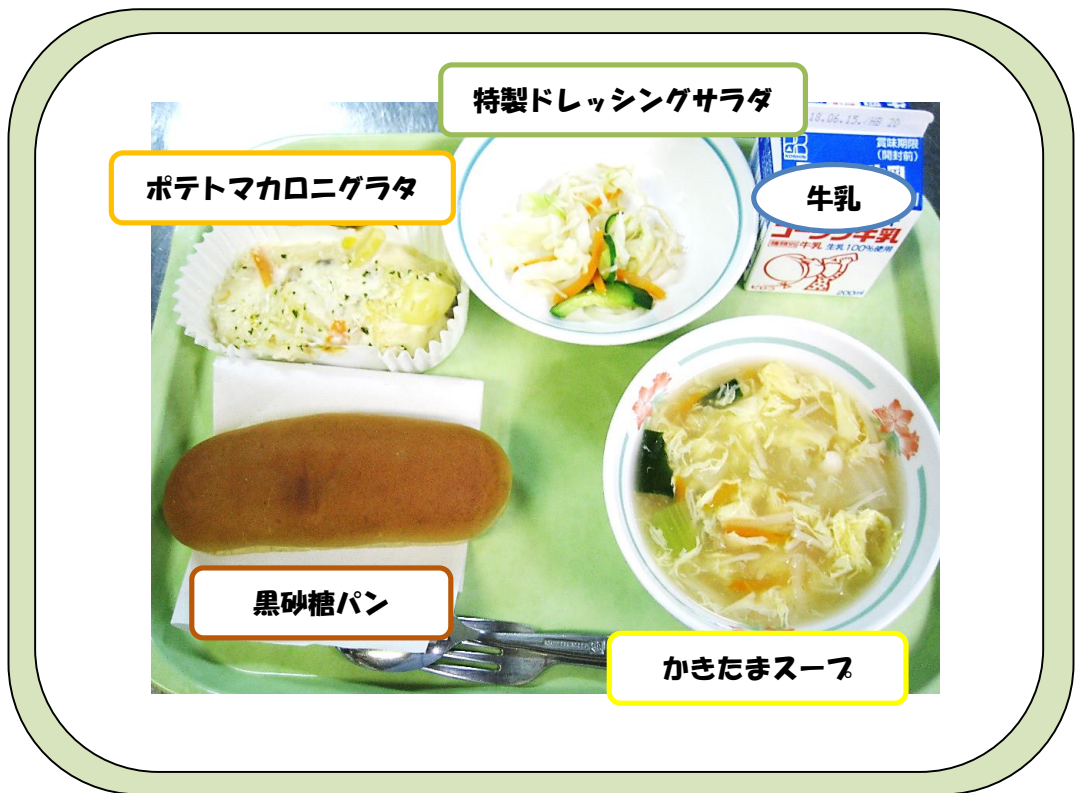


6月11日(月)

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 |
| たまご | 群馬 |
| にんにく | 青森 |
| たまねぎ | 佐賀 |
| にんじん | 徳島 |
| じゃがいも | 長崎 |
| パセリ | 長野 |
| キャベツ | 東京 |
| きゅうり | 東京 |
| もやし | 栃木 |
| はくさい | 茨城 |
| えのきたけ | 新潟 |
| こまつな | 東京 |
| りんご | 青森 |
| マッシュルーム | 千葉 |

今週は梅雨らしく雨の日からのスタートですが、給食はそんな雨にも負けないよう一週間を元気にすごせるメニューばかりです。週はじめの今日の給食は「黒砂糖パン」に「ポテトマカロニグラタン」と「特製ドレッシングサラダ」「かきたまスープ」の栄養満点メニューです。給食でもおなじみの「黒砂糖パン」は名前の通り「黒砂糖」が入ったほんのりと甘い食事パンです。料理やお菓子、パンなどの甘みには欠かせない『砂糖』ですが、実はいろいろな種類があるのです。例えば、同じ白い砂糖でも上白糖やグラニュー糖、氷砂糖など大きさ(細かさ)の違うもの、また、砂糖きびや砂糖大根など原料が違うだけでもいろいろな種類の砂糖があります。その中でも今日のパンの「黒砂糖」は砂糖きびのしぼり汁をそのまま煮詰めて作るので、味や甘みが濃く、ミネラルなど栄養も豊富なので体にもよいといわれています。今日ももりもりと食べて元気な一週間をすごしてくださいね😊