

12月13日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お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
じゃがいも	北海道
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
パセリ	静岡
かぶ	東京
はくさい	東京
しめじ	長野
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	東京
りんご	長野
いんげんまめ	北海道

今日の給食は冬にピッタリ🍷の「ガーリックフランス」に「かぶと白菜のシチュー」と「米粉マカロニサラダ」「りんご」です。  
 「ガーリックフランス」は“ソフトフランスパン”にガーリックバターを塗って焼いた、にんにくの香りが食欲をそそる一品です。  
 いつもは普通の食パンで作るガーリックトーストなので、今日はパン🍞を変えて、ちょっとだけオシャレに変身🌟させてみました!  
 「かぶと白菜のシチュー」は名前の通り、旬の冬野菜“かぶ”と“白菜”をたっぷりと加えた、栄養満点のクリームシチューです。  
 特に“かぶ”は冬野菜の中でも体を温めてくれる野菜の代表であり、今の季節に食べるのには持って来い!の野菜でもあります。  
 ちなみに、今日のおすすめの食べ方は一口大にちぎった「ガーリックフランス」を「かぶと白菜のシチュー」につけて食べるです。  
 別々に食べてもおいしいですが、ガーリックバターと濃厚なシチューの風味が合わさり、両方ともペロッと🍴と食べられるはずですよ!  
 もちろん!「米粉マカロニサラダ」と「りんご」も栄養満点なので、ペロッと残さず食べてくださいね🍷