

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
パセリ	静岡
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
キャベツ	愛知
もやし	栃木
ほうれんそう	千葉
マッシュルーム	千葉
いんげんまめ	北海道
せとか	愛媛

今日の給食は「チキンクリームライス」に「人参ドレッシングサラダ」と旬の果物「せとか」の彩り豊かな春色メニューです

「チキンクリームライス」は鶏肉(チキン)入りの特製ホワイトソースをごはんの上からかけた栄養&ボリューム満点の一皿です。

ちなみに、今日使用した鶏肉は『日向鶏』という名前の宮崎県で生まれた銘柄鶏であり、低脂肪・低カロリー・低コレステロールの三拍子そろったヘルシーチキンです。また、餌にもこだわりがあるので、ミネラルやヨードなどの栄養素がたっぷりと入った海藻類を混ぜたり、ビタミンEを強化したりと、おいしく・ヘルシーにするために色々な工夫をしている鶏だそうです。

もちろん! 質だけでなく、価格もいつもの鶏肉より高級品なので、よ〜く味わって食べてくださいね

デザートは2月~3月のまさに今の時期が旬の「かんきつ」で、その味は「かんきつの大トロ」と呼ばれるほどに甘くトロっとジューシーなのだそうです。今学期も最後まで元気でいられるよう、今日も残さずしっかりと食べてくださいね