

2月25日(火)

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
生姜	高知
玉ねぎ	北海道
人参	千葉
万能ねぎ	佐賀
じゃが芋	北海道
さやいんげん	沖縄
大根	千葉
長ネギ	千葉
小松菜	東京
鶏肉	宮崎
卵	茨城

今日の給食は、ごはん、切り干し大根の卵焼き、じゃが芋のみそきんぴら、吉野汁です。

今日のきんぴらは、「みそ」で味を付けています。みそは、はっこう食品で、腸のはたらきを良くしたり、ウィルスから体を守る「免疫力」を高める効果があります。また、体を温める効果もあるので、この時期にはピッタリの調味料です。