

4 <sup>がつ</sup> 月 25 <sup>にち</sup> 日 ( <sup>げつ</sup> 月 )

❀ <sup>きょう</sup> 今日 の <sup>きゅう</sup> 給 食 ❀

★ <sup>きょう</sup> 今日 の <sup>しょくざい</sup> 食材 の <sup>さんち</sup> 産地 ★

<sup>しょくざい</sup> 食材名

<sup>さんち</sup> 産地名

<sup>ぶたにく</sup> 豚肉

<sup>かごしま</sup> 鹿児島

もやし

<sup>とちぎ</sup> 栃木

キャベツ

<sup>あいち</sup> 愛知

たまねぎ

<sup>ほっかいどう</sup> 北海道

にんじん

<sup>とくしま</sup> 徳島

はくさい

<sup>いばらき</sup> 茨城

ねぎ

<sup>ちば</sup> 千葉

ほうれんそう

<sup>ぐんま</sup> 群馬

こまつな

<sup>とうきょうと</sup> 東京都

<sup>あか</sup> 赤パプリカ

<sup>かんこく</sup> 韓国

カレードレサラダ

牛乳

きなこ揚げパン

ワンタンスープ

<sup>きょう</sup> 今日 の <sup>きゅうしょく</sup> 給食 は、<sup>きゅうにゅう</sup> 「牛乳」<sup>あ</sup> 「きなこ揚げパン」<sup>あ</sup> 「カレードレサラダ」<sup>あ</sup> 「ワンタンスープ」です。

<sup>あ</sup> きなこ揚げパンは、<sup>あぶら</sup> コッペパンを油でサクッと揚げて、<sup>さとう</sup> きなこと砂糖を混ぜたものをまぶしています。

<sup>だいず</sup> きなこは、大豆を炒って、<sup>かわ</sup> 皮をむき、<sup>こなじょう</sup> 粉状にしたものです。そのため、<sup>だいず</sup> 大豆に多く含まれる栄養「たんぱく質」

<sup>せつしゆ</sup> を摂取することができます。<sup>たんぱく質</sup> たんぱく質は、<sup>ちにく</sup> 血や肉になるという赤色のグループのはたらきをもつ栄養素です♪