

7月12日(火)

❖ 今日の給食 ❖

★今日の食材の産地★

食材名

産地名

鶏肉

宮崎

とうもろこし

愛知

かぼちゃ

メキシコ

にんじん

青森

たまねぎ

兵庫

しょうが

高知

だいこん

青森

ねぎ

茨城

かぼちゃのそぼろ煮

牛乳

とうもろこしごはん

なめこのみそ汁

今日の給食は、「牛乳」「とうもろこしごはん」「かぼちゃのそぼろ煮」「なめこのみそ汁」です。

みなさん、とうもろこしは収穫したときには、先端に”ひげ”がたくさん付いているのを知っていますか？

このひげの正体は、”めしべ”です。ひげは、とうもろこし1本あたり600本ほどあります。このひげの数は、

実は、とうもろこしの粒の数と同じです！今日は、旬のとうもろこしの炊き込みごはんを味わってください♪