

3月 9日 (木)

❀ 今日^{きょう}の給食^{じきゆう} ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{じきゆうざい}の産地^{さんち}★

食材名 ^{じきゆうざい せいめい}	産地名 ^{さんち せいめい}
----------------------------	-------------------------

鶏肉 ^{トリニク}	宮崎 ^{ミヤザキ}
にんじん	千葉 ^{チバ}
はくさい	茨城 ^{イバラキ}
ねぎ	千葉 ^{チバ}
キャベツ	愛知 ^{アイチ}
もやし	栃木 ^{トチギ}
にんにく	青森 ^{アオモリ}
しょうが	高知 ^{コウチ}
こまつな	東京都 ^{トウキョウト}



ぜんまい



わらび

今日^{きょう}の給食^{きゆうじきゆう}は、「牛乳^{ぎゅうにゅう}」「山菜^{さんさい}うどん」「のり^{のり}ドレス^{ドレス}サラダ」「肉^{にく}まん」です。

だんだんと暖^{あた}かくなり、春^{はる}の気配^{けはい}を感じ^{かん}られるようになりました。給食^{きゆうじきゆう}でも、春^{はる}を感じ^{かん}てもらえるように、

「山菜^{さんさい}うどん」を提^{てい}供^{きゆう}します。春^{はる}の季節^{きせつ}に収^{しゆう}穫^{かく}できる山菜^{さんさい}” わらび・ぜんまい・ひめたけ (たけのこ)” をうどんの汁^{じゆう}の中^{なか}にいれました。面^{おも}白^{しろ}い形^{かたち}をしてい^しる山菜^{さんさい}もあるので、探^{さが}しながら食^たべてみて^たください♪