

4月25日(火)

❀ 今日の給食 ❀

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

食材名

産地名

ししゃも

アイスランド

にんじん

徳島

いんげん

千葉

キャベツ

愛知

ちんげん菜

茨城・愛知

ねぎ

長野

たけのこ

愛媛・熊本・鹿児島



今日の給食は、「牛乳」「たけのこごはん」「ししゃものカレー揚げ」「切干し大根入りおひたし」

「豆腐のみそ汁」です。”ししゃも”は、頭から尾っぽまで丸ごと食べられる小魚です。じゃこやししゃもなど丸ごと食べられる小魚は、成長期に必要な”カルシウム”がたっぷりふくまれています。カルシウムは、じょうぶな骨や歯を作る栄養素です。今日は、ししゃもをカレー味の衣でカリッと揚げました♪