

5月 8日 (月)

❀ 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



とりにく  
鶏肉  
じゃがいも  
アスパラガス  
たまねぎ  
にんじん  
パセリ  
にんにく  
キャベツ  
かぶ  
こまつな

みやぎ  
宮崎  
かごしま  
鹿児島  
いわて  
岩手  
ほっかいどう  
北海道  
とくしま  
徳島  
かがわ  
香川  
あおもり  
青森  
あいち  
愛知  
ちば  
千葉  
とうきょうと  
東京都

今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>は、「牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>」「黒砂糖パン<sup>くろざとう</sup>」「アスパラと鶏肉<sup>とりにく</sup>のグラタン」「ひよこ豆<sup>まめ</sup>と野菜<sup>やさい</sup>のスープ」です。

アスパラガスは、5月から6月の春<sup>はる</sup>の時期<sup>じき</sup>が旬<sup>しゅん</sup>（一年<sup>いちねん</sup>で一番<sup>いちばん</sup>おいしく食べられる時期<sup>じき</sup>）の野菜<sup>やさい</sup>です。

種<sup>たね</sup>を植<sup>う</sup>えてから最初<sup>さいしょ</sup>に収穫<sup>しゅうかく</sup>できるまでには、2～3年<sup>ねん</sup>かかりますが、その後<sup>ご</sup>、10年<sup>ねん</sup>くらいは同じ株<sup>おな</sup>から

次々<sup>つぎつぎ</sup>と芽<sup>め</sup>が出て、毎年<sup>で</sup>収穫<sup>と</sup>することができます。今日<sup>きょう</sup>は、グラタン<sup>なか</sup>の中にアスパラガス<sup>い</sup>を入<sup>い</sup>れています♪