

5月11日(木)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給<sup>きゅう</sup>食<sup>しょく</sup> ❀

★ 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



さば  
にんじん  
もやし  
こまつな  
きゅうり  
だいこん  
ねぎ  
たけのこ  
わかめ

ノルウェー  
徳島  
栃木  
東京都  
群馬  
千葉  
千葉  
和歌山  
三陸

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>」「ごはん」「鯖<sup>さば</sup>のごまみそ焼き」「野菜<sup>やさい</sup>のおろしあえ」「若竹汁<sup>わかたけ じる</sup>」です。

今日<sup>きょう</sup>は、春<sup>はる</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の”たけのこ”と”わかめ”を使<sup>つか</sup>って、すまし汁<sup>じる</sup>の「若竹汁<sup>わかたけ じる</sup>」を作<sup>つく</sup>りました。

和歌山<sup>わかやまけん</sup>県<sup>けん</sup>でとれた”たけのこ”と、三陸<sup>さんりく</sup>（岩手<sup>いわてけん</sup>県<sup>けん</sup>のあたり）でとれた”生<sup>なま</sup>のわかめ”を使<sup>つか</sup>っています。

どちら<sup>はる</sup>も、春<sup>はる</sup>の季節<sup>きせつ</sup>が旬<sup>しゅん</sup>（一年<sup>いちねん</sup>でいちばんおいしく、たくさんとれる時期<sup>じき</sup>）の食べ物<sup>たもの</sup>です♪