

6月14日(水)

❀ 今日^{きょう}の給^{きゅう}食^{しょく} ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★

食材^{しょくざい}名^{めい}

産地^{さんち}名^{めい}



豚肉^{ぶたにく}
 鶏肉^{とりにく}
 にんにく
 セロリ
 たまねぎ
 にんじん
 じゃがいも
 しょうが
 キャベツ
 こまつな

埼玉^{さいたま}・群馬^{ぐんま}
 宮崎^{みやざき}
 青森^{あおもり}
 長野^{ながの}
 佐賀^{さが}
 埼玉^{さいたま}
 長崎^{ながさき}
 高知^{こうち}
 群馬^{ぐんま}
 東京都^{とうきょうと}

今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「牛乳^{きゅうにゅう}」「ココア揚げパン^あ」「ミートグラタン^あ」「キャベツスープカレー風味^{ふうみ}」です。

ココアは、チョコレートと同じ”カカオ豆^{まめ}”から作^{つく}られます。まず、カカオ豆^{まめ}を発酵^{はっこう}・乾燥^{かんそう}し、^かわ^とを取り除^{のぞ}き、炒^いってすりつぶしたものを固^{かた}めます。これをカカオマスといひます。カカオマスから油分^{ゆぶん}を一部^{いちぶ}取り除^{のぞ}いてパウダ^{じょう}ー状にしたものがココアです。今日^{きょう}は、揚げパン^あにたっぷりココアをまぶしました♪