

6月30日(金)

❀ 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  
にんにく  
しょうが  
にんじん  
たまねぎ  
じゃがいも  
赤<sup>あか</sup>パプリカ  
もやし  
キャベツ  
アスパラ  
小玉<sup>こだま</sup>すいか

みやざき  
宮崎  
あおもり  
青森  
こうち  
高知  
あおもり  
青森  
かがわ  
香川  
ながさき  
長崎  
かんこく  
韓国  
とちぎ  
栃木  
ながの  
長野  
ながさき  
長崎  
いばらき  
茨城

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>」「バターチキンカレーライス」「マヨネーズドレッシングサラダ」「小玉<sup>こだま</sup>すいか」  
です。マヨネーズは、一般的<sup>いっぱんてき</sup>には”卵<sup>たまご</sup>”を原料<sup>げんりょう</sup>として作<sup>つく</sup>られます。ところが、給食<sup>きゅうしょく</sup>で使<sup>つか</sup>うマヨネーズは、  
”ノンエッグマヨネーズ”と<sup>たまご</sup>いて、卵<sup>たまご</sup>が<sup>はい</sup>入<sup>い</sup>っていないマヨネーズ<sup>しやう</sup>を使用<sup>し</sup>します。そうすることで、卵<sup>たまご</sup>の  
アレルギー<sup>ひと</sup>がある人<sup>ひと</sup>でも、みんな<sup>おな</sup>と同じ給食<sup>きゅうしょく</sup>を食<sup>た</sup>べられるから<sup>た</sup>です♪マヨドレサラダ<sup>あじ</sup>を味<sup>あじ</sup>わって<sup>あじ</sup>ください♪