

7月 18日 (火)

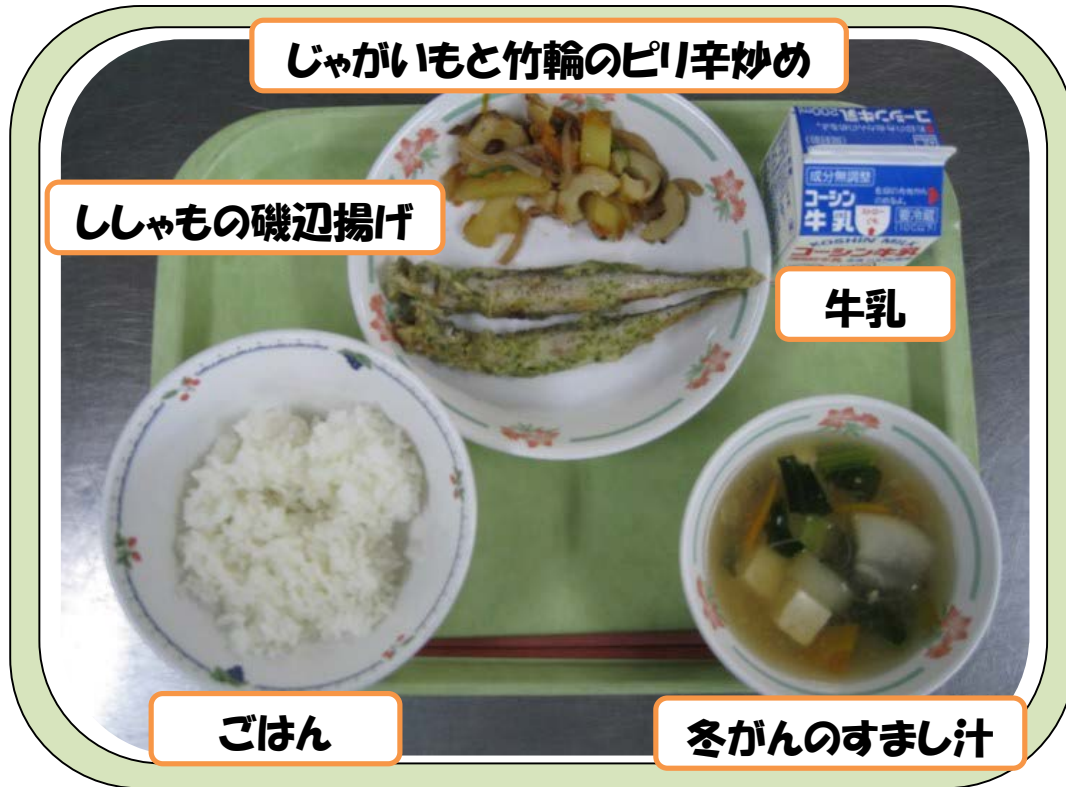
❀ 今日の給食 ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★

食材名

産地名

ししゃも	アイスランド
とりにく 鶏肉	みやざき 宮崎
にんじん	あおもり 青森
じゃがいも	ながさき 長崎
いんげん	あおもり 青森
とうがん	あいち 愛知
ねぎ	あきた 秋田
こまつな	とうきょうと 東京都



今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「牛乳^{きゅうにゅう}」「ごはん」「ししゃもの磯^{いそ}辺^べ揚げ」「じゃがいもと竹輪^{ちくわ}のピリ辛炒^{から}め」

「冬^{とう}がんのすまし汁^{じる}」です。”とうがん”は、漢字^{かんじ}で”冬^{ふゆ}の瓜^{うり}”と書^かきますが、夏^{なつ}が旬^{しゅん}の野菜^{やさい}です。

すずしい場所^{ばしょ}で保存^{ほぞん}しておけば、冬^{ふゆ}までもつこと^{こと}から”冬^{とう}がん”と名^{なづ}付け^{つけ}られました。冬^{とう}がんは、

95%が水分^{すいぶん}でできていて、とてもみずみずしい食感^{しょっかん}をしています。今日^{きょう}はすまし汁^{じる}に入^いれました♪