

10月 4日 (水)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</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

豚肉

埼玉・群馬

にんじん

北海道

はくさい

長野

しょうが

高知

きゅうり

群馬

もやし

栃木

だいこん

北海道

たまねぎ

北海道

さつまいも

千葉

ねぎ

長野県伊那市



大学いも

牛乳

きのこうどん

大根ツナサラダ

新宿区の  
友好提携都市  
(ゆうこうていけいとし)  
です!

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>」「きのこうどん」「大根ツナサラダ<sup>だいこん</sup>」「大学いも<sup>だいがく</sup>」です。

今日<sup>きょう</sup>の献立<sup>けんたい</sup>は、秋<sup>あき</sup>が旬<sup>しゅん</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>をたくさん使<sup>つか</sup>っています! 「きのこうどん」には、えのき・しめじ・なめこの

3種類<sup>しゅるい</sup>のきのこを、「大学いも<sup>だいがく</sup>」には、さつまいも<sup>い</sup>を入<sup>い</sup>れました。どれも秋<sup>あき</sup>に多く<sup>おお</sup>収穫<sup>しゅうかく</sup>することのできる

”秋<sup>あき</sup>の味覚<sup>みかく</sup>”です。旬<sup>しゅん</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>は、味<sup>あじ</sup>がおいしいだけでなく、栄養<sup>えいよう</sup>もたっぷりふくまれていますよ♪