

10月 11日 (水)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>じきゆう</sup> ❀

★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>じきゆうざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名

産地名

ちりめんじゃこ  
豚肉  
しょうが  
にんじん  
たまねぎ  
はくさい  
ねぎ  
もやし  
キャベツ  
こまつな

兵庫県  
埼玉・群馬  
高知  
北海道  
北海道  
長野  
青森  
栃木  
長野  
東京都



豚肉のすき焼き煮

牛乳

ごはん(のりのつくだ煮)

じゃこと油揚げのサラダ

今日の給食は、「牛乳」「ごはん」「のりのつくだ煮」「豚肉のすき焼き煮」「じゃこと油揚げのサラダ」です。ちりめんじゃこは、いわしの稚魚(=卵からかえったばかりの魚)を乾燥させたものです。骨ごと食べることができ、カルシウムを多くふくむ食品の1つです。ちりめんじゃこの他に、ししゃもやきびなごなども小魚のなかまです。今日は、サラダにじゃこを混ぜました。小魚を食べてカルシウムをとりましょう!