

12月 12日 (火)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>じょくしょく</sup> ❀

★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>じしょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名<sup>じしょくざいめい</sup>

産地名<sup>さんちめい</sup>

豚肉<sup>ぶたにく</sup>

埼玉<sup>さいたま</sup>・群馬<sup>ぐんま</sup>

しょうが

高知<sup>こうち</sup>

にんにく

青森<sup>あおもり</sup>

にんじん

千葉<sup>ちば</sup>

たまねぎ

北海道<sup>ほっかいどう</sup>

はくさい

茨城<sup>いばらき</sup>

もやし

栃木<sup>とちぎ</sup>

にら

茨城<sup>いばらき</sup>

キャベツ

愛知<sup>あいち</sup>

小松菜<sup>こまつな</sup>

東京都<sup>とうきょうと</sup>

さつまいも

東京都<sup>とうきょうと</sup>



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>」「みそラーメン」「えのきと小松菜<sup>こまつな</sup>のおひたし」「さつまいものごま<sup>だんご</sup>団子」です。

”ごま”は、質<sup>しつ</sup>の良い脂<sup>よあぶら</sup>を多く<sup>おお</sup>ふくむ”種実類<sup>しゅじつるい</sup>”です。皮<sup>かわ</sup>の色<sup>いろ</sup>によって、”白<sup>しろ</sup>ごま・黒<sup>くろ</sup>ごま・金<sup>きん</sup>ごま”と

大きく3種類<sup>おおしゅるい</sup>に分けられます。今日<sup>きょう</sup>は、白<sup>しろ</sup>ごまと黒<sup>くろ</sup>ごまを<sup>つか</sup>使って、「さつまいものごま<sup>だんご</sup>団子」を<sup>つく</sup>作りました。

ごまの香<sup>かう</sup>ばしいかおりや、プチプチとした食感<sup>しよっかん</sup>を<sup>あじ</sup>味わって<sup>た</sup>食べてください♪