

12月13日(水)

❀ 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^{しょくざいめい} 産地名^{さんちめい}



鶏肉 ^{とりにく}	宮崎 ^{みやざき}
しょうが	高知 ^{こうち}
にんじん	千葉 ^{ちば}
キャベツ	愛知 ^{あいち}
だいこん	千葉 ^{ちば}
たまねぎ	北海道 ^{ほっかいどう}
にんにく	青森 ^{あおもり}
セロリ	静岡 ^{しずおか}
はくさい	茨城 ^{いばらき}
にら	茨城 ^{いばらき}
ねぎ	東京都 ^{とうきょうと}

今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「牛乳^{ぎゅうにゅう}」「カオマンガイ」「揚げ大豆^{あげだいず}のサラダ」「ビーフンスープ」です。

「カオマンガイ」は、タイ料理^{りょうり}で、鶏^{とり}のスープ^たで炊いたごはん^{うえ}の上に、蒸^むした(またはゆでた)鶏肉^{とりにく}をのせて、タレ^{りょうり}をかけた料理^{きゅうしょく}です。給食^{きゅうしょく}では、しょうがとレモン^{つか}を使ってさっぱりとしたタレ^{つく}を作りました。

タレ^{りょうり}がかかった鶏肉^{とりにく}と、ごはん^{いっしょ}を一緒に^た食べてください♪