

12月 13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<sup>じきゆうざい せいめい</sup>

産地名<sup>さんち せいめい</sup>

鶏肉<sup>とりにく</sup>

宮崎<sup>みやざき</sup>

しょうが

高知<sup>こうち</sup>

にんじん

千葉<sup>ちば</sup>

キャベツ

愛知<sup>あいち</sup>

だいこん

千葉<sup>ちば</sup>

たまねぎ

北海道<sup>ほっかいどう</sup>

にんにく

青森<sup>あおもり</sup>

セロリ

静岡<sup>しずおか</sup>

はくさい

茨城<sup>いばらき</sup>

にら

茨城<sup>いばらき</sup>

ねぎ

東京都<sup>とうきょうと</sup>



今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゆうじきゆう</sup>は、「牛乳<sup>ぎゆうにゅう</sup>」「カオマンガイ」「揚げ大豆<sup>あげだいず</sup>のサラダ」「ビーフンスープ」です。

「カオマンガイ」は、タイ料理<sup>りょうり</sup>で、鶏<sup>とり</sup>のスープで炊いたごはん<sup>た</sup>の上に、蒸<sup>うえ</sup>した（またはゆでた）鶏肉<sup>む</sup>をのせて、タレをかけた料理<sup>りょうり</sup>です。給食<sup>きゆうじきゆう</sup>では、しょうがとレモン<sup>つか</sup>を使ってさっぱりとしたタレ<sup>つく</sup>を作りました。

タレがかかった鶏肉<sup>とりにく</sup>と、ごはん<sup>いっしょ</sup>を一緒に<sup>た</sup>食べてください♪