

5月21日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



フルーツポンチ

マーボー焼きそば

ナムル風サラダ

食材名	産地名
にんにく	アオモリ 青森
生姜	コウチ 高知
玉ねぎ	トチギ 栃木
人参	トクシマ 徳島
長ネギ	イバラキ 茨城
もやし	トチギ 栃木
大根	イバラキ 茨城
ほうれん草	グンマ 群馬

今日の給食は、マーボー焼きそば、ナムル風サラダ、フルーツポンチです。

今日のフルーツポンチに入っている「寒天」は、調理員さんが朝早くから寒天を氷に溶かして固めて切ってくれた手作りの物です。寒天の原料は海にある海藻です。その寒天には、「食物繊維」というおなかの調子を良くしたり、おなかの中の掃除をしたりするすごい役割があります。おなか綺麗になると脳も元気になると言われています。フルーツと一緒に食べてみてくださいね。