

6 がつ 18 日に (火)

❖ きょう う の 給 食 ❖

★ きょう しょうさい さんち 今日の食材の産地★

さら いち ちゅうい お皿の位置に注意しよう！



しょうがいめい 食材名

さんちめい 産地名

しょうが 生姜

こうち 高知

ごぼう ごぼう

さいたま 埼玉

にんじん 人参

さいたま 埼玉

じゃが芋 じゃが芋

ながさき 長崎

たま 玉ねぎ

ひょうご 兵庫

さやいんげん さやいんげん

おかやま 岡山

もやし もやし

とちぎ 栃木

キャベツ キャベツ

とうきょう 東京

きゅうり きゅうり

ちば 千葉

こんにゃく こんにゃく

ぐんま 群馬

とりにく 鶏肉

みやぎ 宮崎

きょう きゅうしよく 今日の給食は、ごはん、くるまふ やさい にも の 煮物、やさい ツナと野菜のからし和え、あ ももゼリーです。

きょう にもん はい 今日の煮物に入っている「車麩」とは「麩」の一種で、くまふ ふ いっしゅ ほね きんにく つく 骨や筋肉を作るたんぱく質が多く、しつ おお しぼう すく 脂肪が少ない食品です。そのため、けんこうしよくひん にく か た 健康食品としてお肉の変わりに食べることもあります。きょう やさい いっしょ 今日野菜と一緒にモチモチした食感をあじ 味わってください。