

4 がつ 24 日 (水)

❖ きょう う の 給 食 ❖

★ きょう しよくさい 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！



しよくさいめい
食材名

さんちめい
産地名

にんにく

ショウガ
生姜

ブタニク
豚肉

もやし

ニンジン
人参

タマ
玉ねぎ

キャベツ

ナガ
長ネギ

にら

ビウカン
美生柑

アオモリ
青森

コウチ
高知

サイタマ グンマ
埼玉・群馬

トチギ
栃木

トクシマ
徳島

ホッカイドウ
北海道

アイチ
愛知

チバ
千葉

イバラキ
茨城

エヒメ
愛媛

きょう きゅうしょく
今日の給食は、マーボー豆腐丼、春雨サラダ、美生柑 です。

ミ ショウカン
美生柑は、ジューシーでみずみずしく、ニガミ スク カンキツリイ
苦味が少ない柑橘類です。見た目がグレープフルーツに似ていることから、和製グレープ

フルーツと呼ばれることもあります。オオ メンエキリョク タカ
ビタミンCが多く、免疫力を高めたりストレスに強くなる成分があります。グレープフルーツ

ス キセツ クダモノ タ
ほど酸っぱくないので、ぜひ季節の果物を食べてみてください。