

6 がつ 27 日にち (もく)

❀ きょう う の 給 食 ❀

★ きょう しょくざい さんち 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!



杏仁豆腐

五目あんかけ
焼きそば

揚げポテトと
ブロッコリーの甘辛煮

| しょくざい 食材名 | さんちめい 産地名 |
|--------------|----------------|
| にんにく | あおもり 青森 |
| しょうが 生姜 | こうち 高知 |
| にんじん 人参 | まいたま 埼玉 |
| たまご 玉ねぎ | ひょうご 兵庫 |
| はくさい 白菜 | ながの 長野 |
| もやし 青梗菜 | とちぎ 栃木 |
| じゃが芋 豚肉 | いばらき 茨城 |
| | しずおか 静岡 |
| | まいたま ぐんま 埼玉・群馬 |



長野県



きょう きゅうしょく ごもく や あ あまからに
今日の給食は、五目あんかけ焼きそば、揚げポテトとブロッコリーの甘辛煮、
あんじん とうふ
杏仁豆腐です。今日のブロッコリーは、しんじゅく ゆうこう とし ながのけん いなし
新宿区と友好都市である長野県伊那市から
おく
送られてきたものです。ブロッコリーのビタミンCはレモンより多く、かぜ よぼう
風邪予防や
つか と ころか てき
疲れを取るのに効果的です。今日は産地直送の味を楽しんでください。