

12月10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!



ツイストマカロニサラダ

ガーリックフランス

トマトシチュー

食材名	産地名
にんにく	青森
パセリ	長野
セロリ	静岡
たまご	北海道
人参	千葉
じゃが芋	北海道
白菜	茨城
かぶ	千葉
もやし	栃木
キャベツ	愛知
小松菜	東京都
鶏肉	宮崎他

今日の給食は、ガーリックフランス、トマトシチュー、ツイストマカロニサラダです。

給食ではこの季節には風邪予防の献立を多く入れています。今日のガーリックフランスのにんにくもその一つです。にんにくには、免疫力を上げる効果があり、その中でもオリーブオイルと混ぜると風邪の炎症を抑える効果が高まります。今日のパンにもオリーブオイルとバターを一緒に混ぜて入れました。食べて元気に過しましょう。