

6<sup>がつ</sup>月 3<sup>にち</sup>日 (水<sup>すい</sup>)

❀ 今<sup>きよ</sup>日<sup>う</sup>の給<sup>きゆう</sup>食<sup>しょく</sup> ❀



ドライカレー

キャベツサラダ

★ 今日<sup>きょう</sup>の食<sup>しょく</sup>材<sup>ざい</sup>の産<sup>さん</sup>地<sup>ち</sup>★

| 食 <sup>しょく</sup> 材 <sup>ざい</sup> 名 <sup>めい</sup> | 産 <sup>さん</sup> 地 <sup>ち</sup> 名 <sup>めい</sup> |
|--|--|
| にんにく   | アオモリ 青森  |
| ショウガ 生姜  | コウチ 高知   |
| タマ 玉ねぎ   | ヒョウゴ 兵庫  |
| セロリ  | ナガノ 長野   |
| ニンジン 人参  | チバ 千葉  |
| ピーマン   | イバラキ 茨城  |
| キャベツ   | チバ 千葉  |
| もやし  | トチギ 栃木   |
| フタニク 豚肉  | サイタマ 群馬 埼玉・群馬                                  |
| マッシュルーム  | チバ 千葉  |
| コウヤ トウフ 高野豆腐                                     | ナガノ 長野   |
| コマツナ 小松菜   | トウキョウ 東京                                       |
| シロハナマメ 白花豆                                       | ホッカイドウ 北海道                                     |

今日<sup>きょう</sup>の給<sup>きゆう</sup>食<sup>しょく</sup>は、「ドライカレー」と「キャベツのサラダ」です。

ドライカレーには、白<sup>しろ</sup>花<sup>はな</sup>豆<sup>まめ</sup>のペーストと高<sup>こう</sup>野<sup>や</sup>豆<sup>とう</sup>腐<sup>ふ</sup>を細<sup>こ</sup>かくしたものを入<sup>い</sup>れました。植<sup>しょく</sup>物<sup>ぶつ</sup>性<sup>せい</sup>のタンパク質<sup>しつ</sup>  
もしっかりとって、元<sup>げん</sup>気<sup>き</sup>で健<sup>けん</sup>康<sup>こう</sup>な体<sup>からだ</sup>を作<sup>つく</sup>ってもらいたいと思<sup>おも</sup>います。