

12月<sup>がつ</sup> 17日<sup>にち</sup> (金<sup>きん</sup>)

※ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup> ※



★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名 <sup>しょくざいめい</sup>	産地名 <sup>さんちめい</sup>
にんにく	青森 <sup>あおもり</sup>
生姜 <sup>しょうが</sup>	高知 <sup>こうち</sup>
人参 <sup>にんじん</sup>	茨城 <sup>いばらき</sup>
玉ねぎ <sup>たまねぎ</sup>	北海道 <sup>ほっかいどう</sup>
白菜 <sup>はくさい</sup>	茨城 <sup>いばらき</sup>
青梗菜 <sup>ちんげんさい</sup>	茨城 <sup>いばらき</sup>
じゃが芋 <sup>いも</sup>	北海道 <sup>ほっかいどう</sup>
キャベツ	愛知 <sup>あいち</sup>
もやし	栃木 <sup>とちぎ</sup>
小松菜 <sup>こまつな</sup>	東京 <sup>とうきょう</sup>
豚肉	鹿児島 <sup>かごしま</sup>

今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>は、「中華丼<sup>ちゅうかどん</sup>」「みそポテト」「のりドレッシングサラダ」です。

みそポテトは、埼玉県秩父<sup>さいたまけん ちちぶ</sup>の郷土料理<sup>きょうど りょうり</sup>です。蒸したじゃが芋<sup>む</sup>に衣<sup>いも</sup>をつけて揚げて、甘いみそ<sup>あ</sup>をつけた<sup>あま</sup>ものです。

給食<sup>きゅうしょく</sup>でも甘いみそダレ<sup>あま</sup>を作<sup>つく</sup>りました。外<sup>そと</sup>はカリッと中はホックリ<sup>なか</sup>しているお芋<sup>いも</sup>を<sup>たの</sup>楽しんで<sup>み</sup>てください。