

3^{がつ}月 3^{にち}日 (木)

❀ 今日^{きょう}の給食^{じょくしょく} ❀



★ 今日^{きょう}の食材^{じょくざい}の産地^{さんち}★

食材名^{じょくざいめい} 産地名^{さんちめい}

生姜 ^{しょうが}	高知 ^{こうち}
人参 ^{にんじん}	千葉 ^{ちば}
れんこん	茨城 ^{いばらき}
菜の花 ^{なはな}	千葉 ^{ちば}
もやし	栃木 ^{とちぎ}
えのきだけ	長野 ^{ながの}
キャベツ	愛知 ^{あいち}
玉ねぎ ^{たまねぎ}	北海道 ^{ほっかいどう}
大根 ^{だいこん}	神奈川 ^{かながわ}
長ネギ ^{ながねぎ}	千葉 ^{ちば}
小松菜 ^{こまつな}	東京 ^{とうきょう}
鶏肉 ^{とりこ}	宮崎他 ^{みやざきほか}
卵 ^{たまご}	茨城 ^{いばらき}

今日^{きょう}の給食^{じょくしょく}は、「菜の花^{なはな}入りちらしずし」「油揚げ^{あぶらあげ}入りサラダ」「吉野汁^{よしのしる}」です。

今日^{きょう}は、ひなまつり献立^{こんだて}です。ちらしずしには、今が旬^{いましゆん}でおいしい「菜の花^{なはな}」を入れました。菜の花^{なはな}には、

免疫力^{めんえきりょく}をアップさせたり、体の血^{からだち}を作る役割^{やくわり}の葉酸^{ようさん}が多く入っています。吉野汁^{よしのしる}には、調理員^{ちようりいん}さんが可愛^{かわい}く

にんじんを桜^{さくら}と梅^{うめ}の形^{かたち}に切^きってくれたものが入っています。季節^{きせつ}の行事^{ぎょうじ}を味^{あじ}わって食^たべてみてください。