

7月 11日 (月)

❀ 今日^{きょう}の給^{きゅう}食^{しょく} ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★

食材名

産地名



豚肉^{ぶたにく}
鶏肉^{とりにく}
にんにく
しょうが
たまねぎ
にんじん
赤ピーマン^{あか}
黄パプリカ^き
はくさい

埼玉^{さいたま}・群馬^{ぐんま}
宮崎^{みやざき}
青森^{あおもり}
高知^{こうち}
兵庫^{ひょうご}
青森^{あおもり}
宮崎^{みやざき}
韓国^{かんこく}
長野^{ながの}

今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「牛乳^{ぎゅうにゅう}」「ガパオライス」「わかめスープ」「小玉すいか^{こたま}」です。

ガパオライスは、タイ料理^{りょうり}で、肉^{にく}をバジルと一緒^{いっしょ}に炒めて味^{あじ}をつけたものを、ごはん^{うえ}の上^たにのせて食べます。

給食^{きゅうしょく}では、豚^{ぶた}ひき肉^{にく}を使^{つか}っていますが、本場^{ほんば}のタイでは、鶏^{とり}肉^{にく}、魚^{ぎょ}介^{かい}など様々^{さまさま}な食材^{しょくざい}が使^{つか}われるようです。

バジルの香^{かお}りを味^{あじ}わいながら、食^たべてくださいね♪