

10月26日(木)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>じょくしょく</sup> ❀

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

食材名

産地名

豚肉<sup>ぶたにく</sup>  
鶏肉<sup>とりにく</sup>

埼玉<sup>さいたま</sup>・群馬<sup>ぐんま</sup>

ちりめんじゃこ

宮崎<sup>みやざき</sup>

兵庫<sup>ひょうご</sup>

たまねぎ

北海道<sup>ほっかいどう</sup>

キャベツ

千葉<sup>ちば</sup>

しょうが

高知<sup>こうち</sup>

だいこん

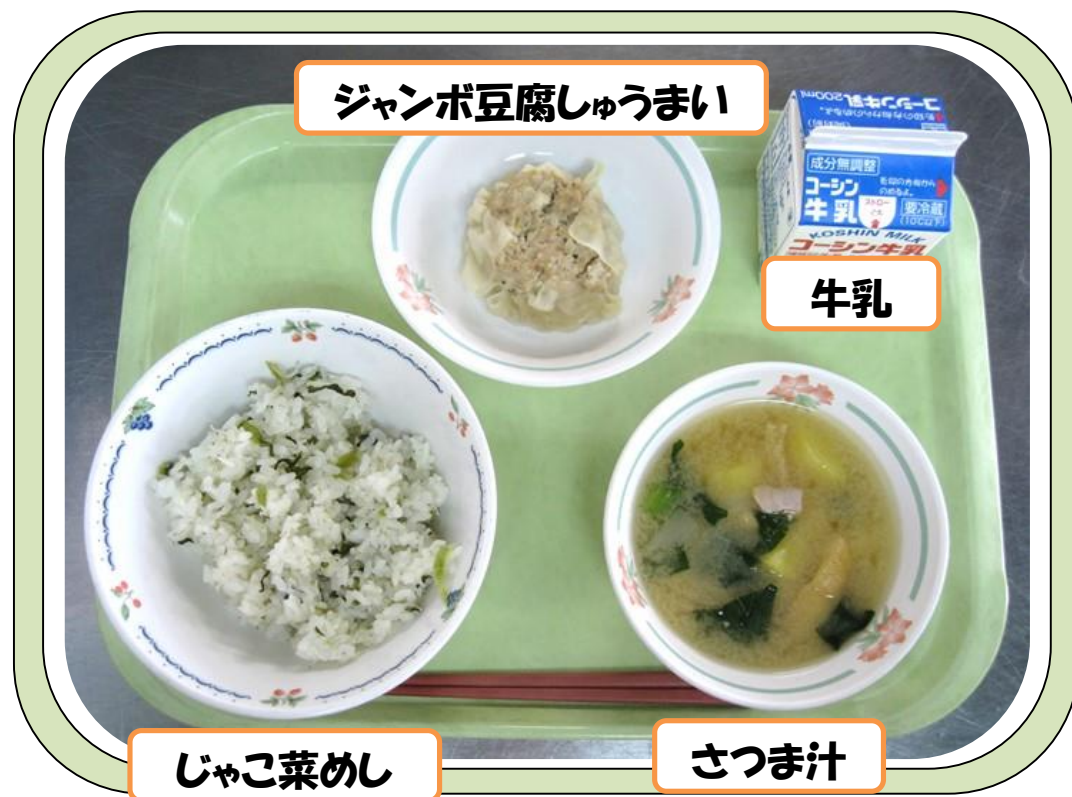
千葉<sup>ちば</sup>

さつまいも

千葉<sup>ちば</sup>

こまつな

東京都<sup>とうきょうと</sup>



今日の給食は、「牛乳」「じゃこ菜めし」「ジャンボ豆腐しゅうまい」「さつまい汁」です。

「さつまい汁」は、鹿児島県の郷土料理です。江戸時代から食べられていた料理で、鶏肉やさつまいもをはじめ、その他野菜などを加え、具たくさんにして煮込んだみそ汁です。肉や野菜がたっぷり入っているので、栄養満点で、また、体も温まる一品です。さつまいもの甘みを感じながら食べてください♪