

10月31日(火)

❀ 今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>じよく</sup> ❀

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

しよくざい めい  
食材名

さんち めい  
産地名



とりにく  
鶏肉  
にんにく  
にんじん  
たまねぎ  
キャベツ  
かぼちゃ  
こまつな

みやざき  
宮崎  
あおもり  
青森  
ほっかいどう  
北海道  
ほっかいどう  
北海道  
ちば  
千葉  
ほっかいどう  
北海道  
とうきょうと  
東京都

今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゆうじよく</sup>は、「牛乳<sup>ぎゆうにゆう</sup>」「チキンライス」「ABCスープ」「スイートパンプキン」です。

「スイートパンプキン」は、さつまいもの代わり<sup>か</sup>に”かぼちゃ”を使<sup>つか</sup>って作<sup>つく</sup>ったデザートです。

蒸<sup>む</sup>したかぼちゃをつぶして、バター・生<sup>なま</sup>クリーム・砂糖<sup>さとう</sup>と混<sup>ま</sup>ぜ、オーブンで焼<sup>や</sup>きました。かぼちゃ本<sup>ほん</sup>来<sup>らい</sup>の

甘<sup>あま</sup>さを感じ<sup>かん</sup>られる一<sup>いっ</sup>品<sup>びん</sup>になっています♪食<sup>じよつかん</sup>感<sup>かん</sup>や甘<sup>あま</sup>さを感じ<sup>かん</sup>ながら食<sup>た</sup>べてもらえ<sup>ら</sup>るとうれ<sup>れ</sup>しいです。