

12月20日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

食材名 産地名

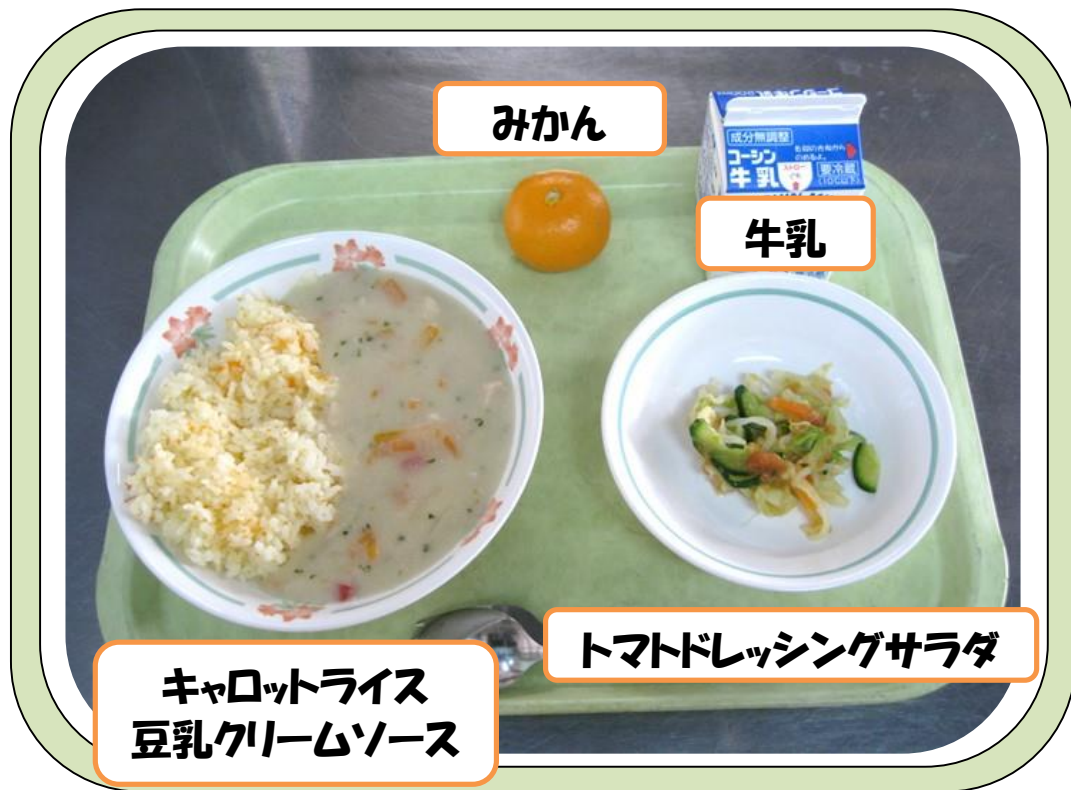


Table listing ingredients and their origins: 鶏肉 (宮崎), にんじん (千葉), たまねぎ (北海道), にんにく (青森), 赤パプリカ (韓国), パセリ (静岡), キャベツ (愛知), きゅうり (宮崎), もやし (栃木), トマト (熊本), みかん (愛媛).

今日の給食は、「牛乳」「キャロットライス豆乳クリームソース」「トマトドレッシングサラダ」

「みかん」です。トマトの赤色は”リコピン”という成分によるものです。リコピンは、熱に強く、また、

油と一緒に食べると体に吸収されやすくなります。今日の「トマトドレッシング」は、トマトを煮て、

油などの調味料と混ぜて作っているため、リコピンたっぷりのトマトを食べるのにぴったりの献立です♪