

今日の給食

令和6年 2月 21日 (水)



<こんだて名>

- ごはん
- 肉じゃが
- 和風サラダ
- 納豆
- 牛乳

<一口メモ>

今日のお米は、宮城県の農家の方からいただいた「ミルキークイーン」という品種のおいしいお米で、もちもちの食感です。納豆は、大豆から作られる日本伝統の発酵食品です。発酵するとき納豆特有のネバネバを生み出し、このネバネバには血液をサラサラにする効果があるといわれています。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	しょうが	高知県
たまねぎ	北海道	豚肉	茨城県
にんじん	鹿児島県	米	宮城県
しめじ	長野県		
だいこん	千葉県		
きやべつ	愛知県		
きゅうり	千葉県		