

今日の給食

令和6年 6月 11日 (火)



<こんだて名>

- ・チンジャオロウスー丼
- ・きゅうりナムル
- ・たまごとわかめのスープ
- ・牛乳

<一口メモ>

「チンジャオロウスー」は、豚肉とピーマンやたけのこ、たまねぎやきのこなどを細く切って炒めた中華料理です。今日のご飯にのせて食べます。ピーマンは嫌いな野菜の上位にあげられますが、チンジャオロウスーにして食べるとおいしく食べられます。夏が旬で栄養たっぷりのピーマンをぜひ食べてほしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	栃木県	にんにく	青森県
にんじん	千葉県	しょうが	熊本県
ピーマン	宮崎県	豚肉	茨城県
赤ピーマン	茨城県	鶏肉	岩手県
エリンギ	新潟県	たまご	青森県
きゅうり	茨城県	わかめ	岩手県・宮城県
長ねぎ	千葉県	米	埼玉県