

# 4月

# 給食室通信



## きょう 〈今日のメニュー〉

くろざとう  
黒砂糖パン

はるやさい  
春野菜のクリーム煮  
に  
キャロットラペ

りんごゼリー、<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

黒砂糖パン：東和パン

じゃがいも：鹿児島

白すりごま：多国籍

生クリーム：国産

バター：国産

鶏肉：岩手

粉寒天：北原産業

ピザチーズ：国産

ツナ油漬け：天狗缶詰

人参：徳島

玉葱：北海道

きゃべつ：愛知

ブロッコリー：埼玉

マッシュルーム：千葉

粒コーン缶：タイ

小松菜：茨城

もやし：埼玉

らっきょう：国産

りんごジュース：コーシン乳業

りんご缶詰：国産

牛乳：コーシン乳業



〈ぼくぼくクイズ〉 「キャロットラペ」の『ラペ』には、どのような意味があるでしょうか？

① <sup>にんじん</sup>人参

② <sup>せんぎ</sup>千切り

③ サラダ



こた  
(答え) ②千切り

フランスの家庭料理である「キャロットラペ」。『ラペ』はフランス語で”すりおろし”や”千切り”という意味があります。千切りにした人参などの野菜にドレッシングを合わせていただきます。

きょう きゅうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきます！