

5月

給食室通信



きょう 〈今日のメニュー〉

ななこく
七穀ごはん

さかな あかうお や
魚（赤魚）のごまみそ焼き

さわ に わん ぎゅうにゅう
いそあえ、沢煮椀、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
 七穀：国産 練りごま：かどや製油
 赤魚：アメリカ 白みそ：国産
 豚肉：埼玉、群馬 刻みのり：国産
 油揚げ：清水豆腐店
 生わかめ：国産
 小松菜：埼玉
 人参：徳島
 きゃべつ：茨城
 もやし：栃木、福島
 ごぼう：青森
 大根：千葉
 たけのこ水煮：国産
 長ねぎ：茨城
 水菜：茨城
 牛乳：コーシン乳業

〈ばくばくクイズ〉 「沢煮椀」の「沢」には、どのような意味があるでしょうか？

- ① ① ② ③
- ① ② ③



こた
(答え) ② たくさんの

『沢煮椀』は、千切りにした野菜や肉がたくさん入った汁物のことです。千切りにした食材が“沢の水の流れ”に似ていることからこの名がつけました。

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しょう！