

5月

給食室通信



〈今日のメニュー〉

すごもく
酢五目

さかな しょうがふうみや
魚（さば）の生姜風味焼き

い たまご じる ぎゅうにゅう
もずく入り卵のすまし汁、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
白ごま：多国籍	油揚げ：清水豆腐店
鶏肉：青森	刻みのり：国産
さば：ノルウェー	もずく：国産
豆腐：清水豆腐店	
たまご：栃木、埼玉	
ごぼう：青森	
人参：徳島	
干しいたけ：国産	
たけのこ水煮：国産	
こんにゃく：国産	
さやいんげん：千葉	
しょうが：高知	
長ねぎ：茨城	
大根：千葉	
小松菜：茨城	
牛乳：コーシン乳業	

〈ぼくぼくクイズ〉

とうきょうと おおしままち きょうどりようり すごもく ととき
東京都 大島町の郷土料理である「酢五目」は、どのような時に
よく食べられているでしょうか？

- ① お正月 しょうがつ ② 成人式 せいじんしき ③ 結婚式 けっこんしき



こた (答え) ①②③すべて

「酢五目」は、東京都の島「大島」の郷土料理です。東京都の南約120kmの伊豆諸島に
あります。大島では冠婚葬祭の時に、「酢五目」がよく作られているそうです。

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しょう！