

6月給食だより

5月の食材の主な産地について

平成 30 年 5 月 25 日現在



食品名	産地名	食品名	産地名
にんじん	徳島	さやえんどう	茨城
ごぼう	青森	こまつな	西東京市
ほうれん草	埼玉	かぶ	西東京市
もやし	栃木	サバ	ノルウェー
しょうが	高知	さくらえび	静岡
キャベツ	愛知・茨城	鮭	チリ
玉ねぎ	北海道・佐賀	イカ	青森
みずな	茨城	真鯛	愛媛
しめじ	長野	かつお	愛媛
長ねぎ	埼玉・千葉	レモン	愛媛
にんにく	青森	みかん缶	山口・広島・神奈川
にら	茨城	パイン缶	沖縄
もやし	栃木	もも缶	山形
きゅうり	群馬・西東京市	冷凍みかん	神奈川
はくさい	茨城	冷凍りんご	山形
赤ピーマン	大分	冷凍もも	山形
おかひじき	山形	カラオレンジ	愛媛
まいたけ	新潟	えび	ベトナム
えのき	長野	さば節	静岡・九州
じゃがいも	鹿児島	ひじき	長崎・三重
セロリ	静岡	とり肉	岩手・宮崎・鹿児島
だいこん	茨城・西東京市	豚肉	群馬・茨城
そら豆	香川	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
ピーマン	茨城	椎茸	九州・四国
メロン	茨城	マッシュルーム	岡山
キムチ	長野・茨城	米・もち米	新潟・佐賀

※6月の地場農産物…小松菜は蓮見さん、キャベツ・きゅうりは田倉農園さんです。

こんだてより

- ・4日ハンバーグ…玉ねぎ、りんご、トマトケチャップ、赤ワイン、中濃ソースなどを煮込んでソースを作り、ハンバーグにかけます。
- ・5日サラダうどん…キャベツ、人参、きゅうりをうどんに混ぜて、冷やした汁をかけていただきます。
- ・6日かみかみサラダ…6/4から6/10は「歯の衛生週間」です。給食ではよく噛んで食べるメニューを取り入れました。
- ・7日ナン…インドのパンです。シチューにつけて食べても美味しいです。
- ・8日おこげのスープ…揚げたおこげをスープの上に乗せていただきます。
- ・12日深川めし…あさりが入った東京深川の郷土料理です。
- ・14日セルフフィッシュバーガー…丸パンにキャベツと魚のフライをはさんでいただきます。
- ・25日はちみつレモンケーキ…国産のはちみつ、レモンの汁、レモンの皮のすりおろしを加えてケーキを作ります。

子供たちの様子

5/17 1年生が空豆（給食）のさやむきを体験しました。感想は…



絵本「そらまめくんのベッド」を読んだ後、さやむきに挑戦！「ほんとうにフワフワしている」「とうもろこしのおいがする」

「ちょっとベタベタしている」「すごくておいしい」「ぜったいのこさないでたべる」



本当に残菜はゼロでしたね。
1年生ありがとう！