

# 今日の給食

令和6年 6月 10日(月)



## <こんだて名>

- カリカリうめごはん
- 小いわしの香味揚げ
- きゃべつと生揚げのみそ炒め
- じゃがもち汁
- 牛乳

## <一口メモ>

カリカリ梅ごはんは、カリカリの梅干しの種を取って刻んだものと、ごまとごはんを混ぜ合わせました。6月は梅の実が実る季節です。梅といえば梅干。「梅は三毒を断つ」といわれるように、身体に悪い菌を殺したり、腸の働きをよくします。体の疲れをとるクエン酸も含まれています。日本に古くからある梅干し、伝えていきたいです

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	静岡県	こまつな	足立区
たまねぎ	栃木県	長ねぎ	千葉県
にんじん	千葉県	にんにく	茨城県
きゃべつ	茨城県	しょうが	熊本県
ピーマン	宮崎県	しめじ	長野県
だいこん	千葉県	鶏肉	岩手県
ごぼう	青森県	小いわし	愛知県