

# 今日の給食

令和7年 3月 7日 (金)



## <こんだて名>

(6年生考案メニュー)

- ごはん
- 鶏肉のソテー  
バターじょうゆだれ
- 小松菜のおひたし
- 具だくさんみそ汁
- 牛乳

## <一口メモ>

6年生が考えた献立第14弾です。ポイントは、「ごはんに合う和食にしました。鶏の胸肉の栄養は、高たんぱく質・低脂肪のため、体の血や肉をつくり、余分な脂肪は取り入れないヘルシーな食材です。その鶏肉を焼いて、にんにくのきいたバターじょうゆのたれをかけました。小松菜のおひたしや具だくさんのみそ汁を組み合わせると栄養バランスがよくなります。」

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	愛知県	長ねぎ	千葉県
はくさい	埼玉県	鶏肉	岩手県
だいこん	千葉県	削り節	静岡県
もやし	栃木県		
えのきたけ	新潟県		