



☆5月1日(月)の給食☆



献立	♪八十八夜こんだて♪ スパゲッティミートソース 牛乳 もやしのサラダ 抹茶とチョコのケーキ
原産地	○牛乳：神奈川県・千葉県・栃木県・群馬県・宮城県・山形県・岩手県・秋田県 ○大豆：北海道 ○鶏卵：青森県 ○にんにく：青森県 ○しょうが：高知県 ○セロリ：静岡県 ○にんじん：徳島県 ○たまねぎ：北海道 ○しめじ：長野県 ○パセリ：福岡県 ○もやし：栃木県 ○きゅうり・豚肉：群馬県
ひとこと	今日は、一日早いですが、八十八夜こんだてとして抹茶とチョコのケーキを作ります。八十八夜あたりから気温が上がり、晴れ渡る日が増えるため、昔から茶摘みの目安の日とされてきたそうです。 今日のケーキは、抹茶の香りを楽しみながらいただきます。