給食紹介　令和 5年 11月 14日(火)

ごはん　牛乳
豚肉の秋間の梅みそソース
小松菜のごまあえ　けんちん汁

地場産（群馬県）給食

今日も地場産食材たっぷりの給食です。
『豚肉の秋間の梅みそソース』は、秋間梅林の梅ジャムとみそで作った梅みそソースに安中産の豚肉にからめました。『けんちん汁』のさといも・だいこんは安中総合学園、下仁田ねぎは安中市内、下仁田のこんにゃく、県内産の大豆を使用して作った豆腐を市内の豆腐店から届けていただきました。『ごまあえ』の小松菜・もやしは県内産のものを使用しています。『ごはん』は、安中市内産米です。『牛乳』は、もちろん群馬県産の生乳を使用しています。
ぐんまのおいしさを味わってくださいね。

急に寒くなりました。カゼやインフルエンザなどウイルスに負けないためには、免疫力をつけることです。毎日の食事で免疫力を高め、強い体をつくりましょう。

給食では、みなさんの健康を応援しています。

☆自分の体は自分で食べたものからつくられる☆