

五中三二給食通信

令和 6年 7月 12日 N0.64



参考に盛り付けてね♪

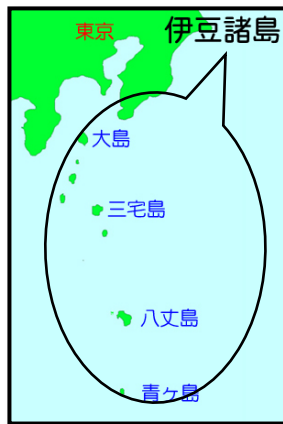
今日の給食は「明日葉ケーキ」です。今回は「明日葉」についてです。

みなさんは「明日葉」は東京都でよく採れる食材だと知っていましたか？東京都といっても伊豆諸島^{いずしょとう}という島で採れ、「明日葉」は伊豆諸島のように暖かいところで育ちます。

名前の由来は「今日葉をつんでも、明日には新しい葉が出る」ということから名付けられました。

油との相性がいい食材のため天ぷらにして食べることが多いです。

スープは豆乳をとうにゅう（投入）しました！
明日葉ケーキ食べて、けーき（景気）がよくなりますように
美味しかったらたくさん食べてけー（き）



《今日の献立》

パエリア

豆乳のスープ

明日葉ケーキ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏肉 いか むきえび あさり ベーコン 豆乳 たまご	米 オリーブ油 じゃがいも 小麦粉 きび砂糖 バター 粉糖	しょうが にんにく 玉葱 にんじん エリンギ 赤ピーマン ピーマン キャベツ あしたば粉 干しぶどう