

五中三二給食通信



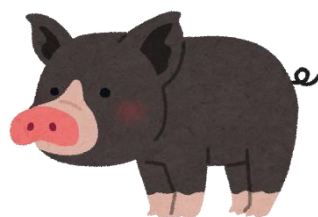
参考に盛り付けてね♪

令和 7年 3月 5日 NO.180

今日の給食は幻の豚肉と言われている東京エックスが入った「東京エックス豚丼」、甘くてとろける食感が特徴の^{せんじゅねぎ}干寿葱が入った「のっぺい汁」、そしてコクがありすっきりした味の「東京牛乳」です。東京都産の食材をたくさん使用しています。

その中でも今回は「東京エックス」についてです。「東京エックス」はブランド豚の1つで東京の多摩で研究し、3種類の豚をかけ合わせて生まれました。エックスという名前はおいしい豚をかけあわせてできた品種、未知の可能性を秘めたという意味からつけられました。明らかに、脂身はとろけるほどおいしいお肉で料理番組にでるような有名店でしか食べることができないため幻の豚肉と言われています。

東京エックス豚丼
エックスレント（エクセレント）
おいしいね(^_^)/



《今日の献立》

東京エックス豚丼

^{せんじゅねぎ}干寿葱ののっぺい汁

サイダーゼリー

東京牛乳



牛乳はストロー付きです。ビニール部分をきれいにはずしてから、いつも通り洗って片付けましょう！

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
東京牛乳 刻み昆布 東京×豚 油揚げ 鶏肉 豆腐 昆布 かつお節 寒天	米 しらたき 油 三温糖 里芋 こんにゃく でんぷん 砂糖	玉葱 えのきたけ 干寿葱 紅しょうが にんじん ごぼう 大根 みかん缶