

向陽中学校の給食

9月11日（木）

茄子とトマトソースのスパゲティー・牛乳
こんにゃくサラダ・フルーツヨーグルト



今日は、向陽中学校の畑で収穫した千両茄子と白茄子を給食に使っています。

白茄子は「とろーりうま茄子」という名前だそうです。加熱するとトロトロに溶けてしまうのが特徴です。茄子は暑さに強い夏野菜ですが、猛暑には弱く、今年の夏は猛暑が続いたので、育てるのが大変だったそうです。

茄子のビタミンには抗酸化作用が、食物繊維にはお腹の調子を整える働きがあります。たくさん食べて、午後も元気に過ごしましょう！



食材と産地

食材名	産地	食材名	産地
ぶた肉	群馬県	たまねぎ	北海道
なす	向陽中学校・群馬県	にんじん	北海道
にんにく	青森県	もやし	栃木県
しょうが	高知県	きゅうり	群馬県
セロリ	長野県	牛乳	区公式ホームページ 学校給食に記載