

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