

1月8日(水)

ドライカレー
スティックサラダ
みかん
牛乳

ドライカレー

玉ねぎを一時間ほどじっくり炒め、甘味やうま味を引き出すように作りました。豚ひき肉やピーマン、大豆、トマトなど、栄養のバランスがより良くなるよう、さまざまな具材を使っています。みなさんにとって今学期の給食も学校生活の楽しみの一つとなるよう、心を込めて作ります。

セロリー	：	静岡
にんにく	：	青森
しょうが	：	高知
玉ねぎ	：	北海道
ごぼう	：	青森
ピーマン	：	高知
きゅうり	：	千葉
だいこん	：	神奈川
にんじん	：	千葉
しモン	：	広島
みかん	：	和歌山
豚肉	：	千葉