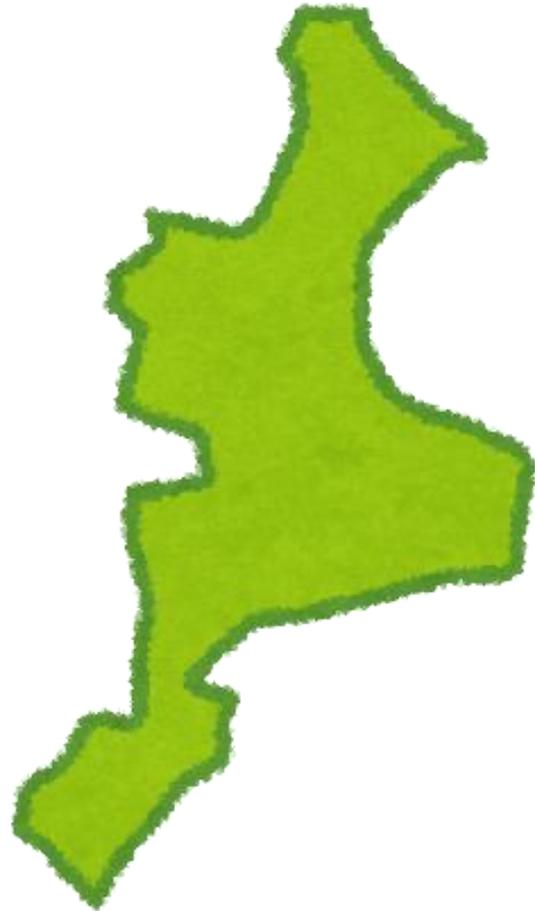


じものいちばんきゅうしょく ひ
みえ地物一番給食の日

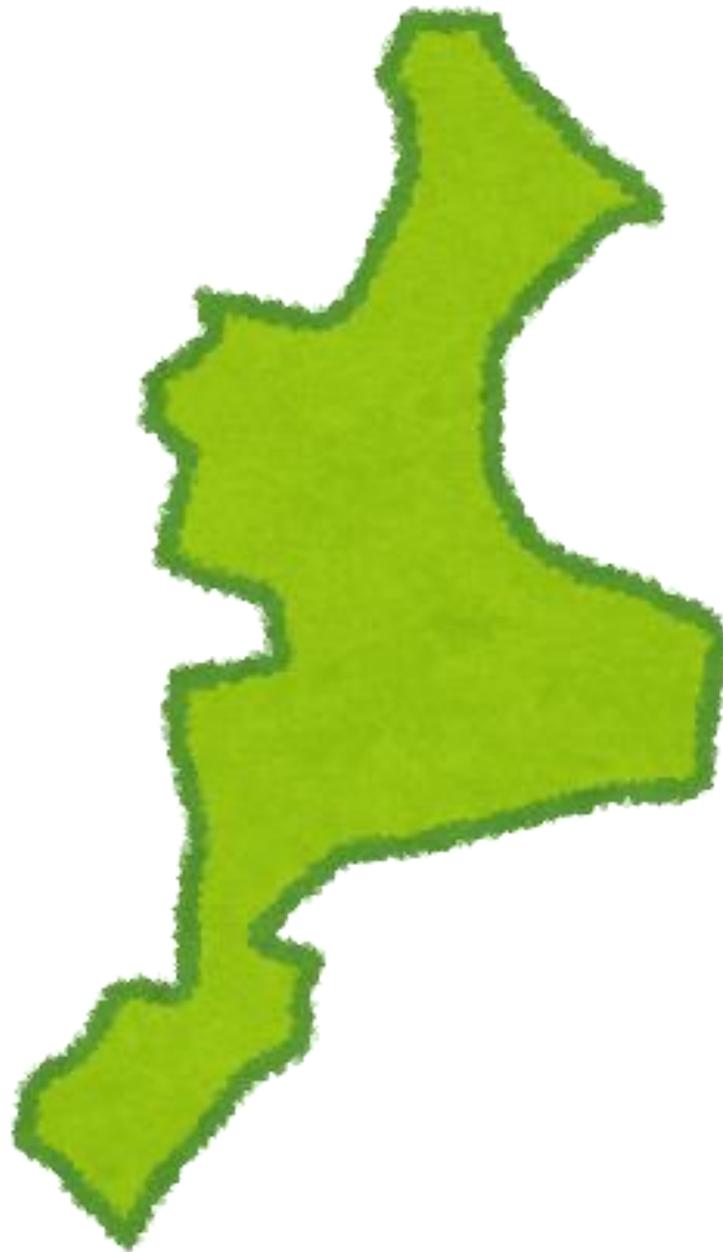


※この資料に音声は
入っていません。

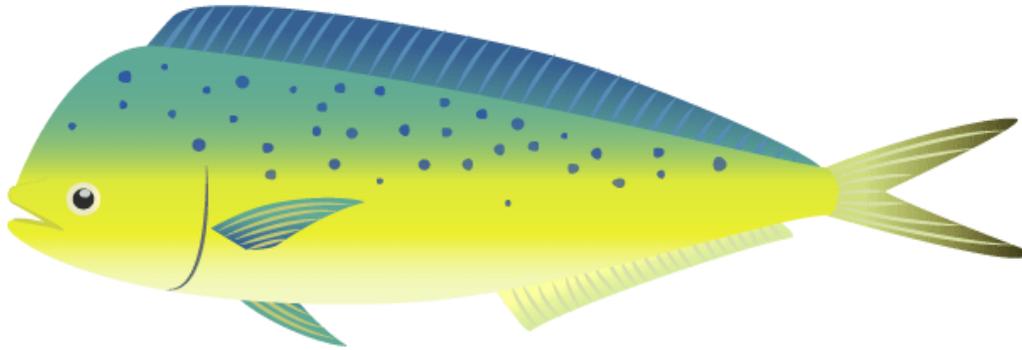
きょう きゅうしょく
今日の給食は、

みえけん た
三重県の食べものを

つか
たくさん使っています。



【しいらのねぎソースかけ】

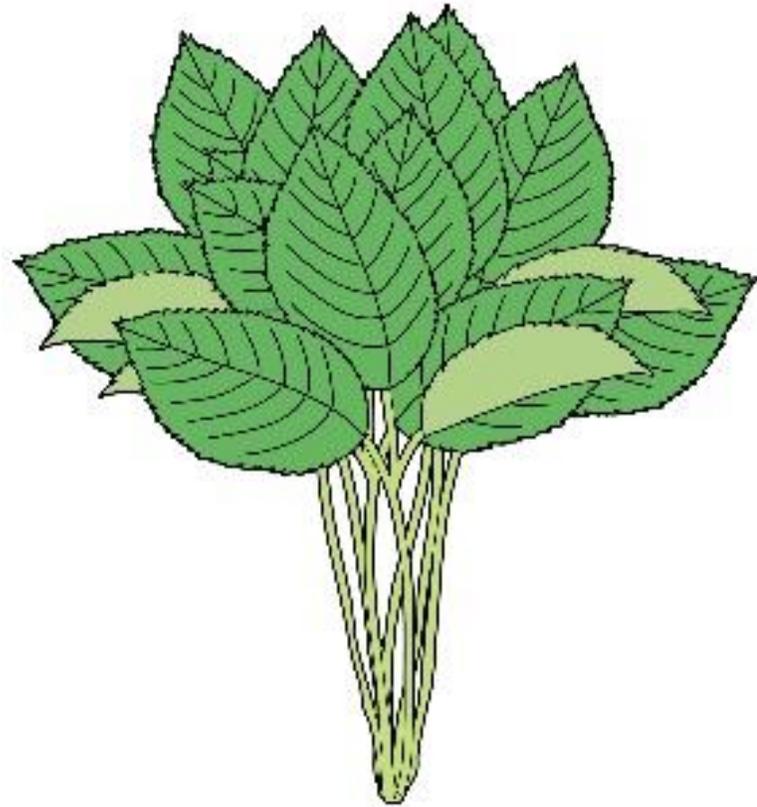


^{みえけん} ^{しこく} ^{きゅうしゅう}
しいらは三重県や四国、九州でたくさん

^{さかな} ^{おお} ^{たいちょう}
とれる魚です。大きいものは、体長2メ

^こ
ートルを超えることもあります。

※今日のしいらは、都合により長崎県産を使用しています。



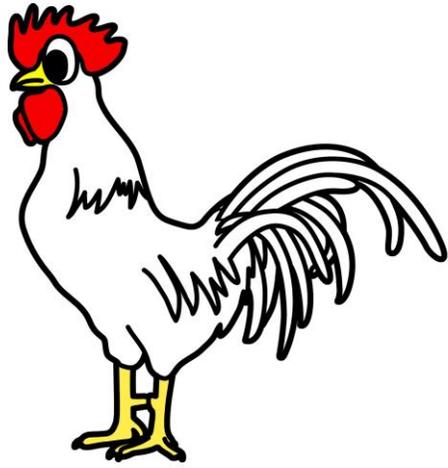
【モロヘイヤのおかか^あ和え】

モロヘイヤが^{みえけんさん}三重県産です。

モロヘイヤはアラビア語で「^ご王様^{おうさま}だけの」という

^{いみ}意味があります。まさに^{おうさま}王様^{ひと}だけが^じ独り占めしたく

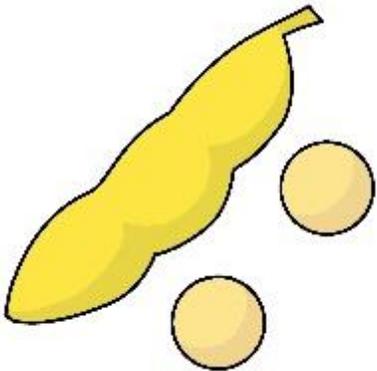
なるほどの^{たか}高い^{えいようか}栄養価^{やさい}のある野菜です。



【ひじきの炒り煮】

みえけんさん とりにく だいず つか
三重県産の鶏肉・ひじき・大豆を使っています。

うみ せいそく とき
ひじきは、海に生息している時は、50cm～1mもの
なが
長さがあります。



おわり