



25日
(火)

きゅうしょく きたそらん千給食



- ・ごはん ・ぎゅうにゅう
- ・レタスとベーコンのスープ
- ・やさいコロッケ
- ・くろせんごくだいずいりマーボー豆腐



フリルレタス

くろせんごくだいず 黒千石大豆

あぶら ひまわり油

「レタスとベーコンのスープ」はぬまたちよう すいこうさいばい 沼田町で水耕栽培しているフリルレタスを使っています。シャキシャキした食感が特徴です。
βカロテンが豊富で、体内でビタミンAに変化して皮膚や粘膜を丈夫にします。



マーボー豆腐に黒千石大豆が入っています。黒千石大豆を乾燥させたもので、ひき肉の食感に似ています。



ほくりゅうちょう さと 北竜町「ひまわりの里」は、なだらかな丘一面に150万本のひまわりが彩られ、光あふれる夏の風景が広がります。また、世界のひまわりを鑑賞できるコーナーもあり、北竜中学校の生徒のみなさんが育てています。

