

2026.5.15

【今日の給食】

黒パン・牛乳・マカロニのクリーム煮・アスパラガスのソテー



アスパラガスは、初夏に旬をむかえます。ヨーロッパから伝わった野菜で、北海道や佐賀県などが主な産地です。

アスパラガスは、芽が出てそのまま日光にあてて育てると、緑色の「グリーンアスパラガス」になります。芽が出るころに土をかけて日光にあてないで育てると、白い「ホワイトアスパラガス」になります。今日は、グリーンアスパラガスを使っています。