

# 今日の給食

令和6年 5月 2日(木)



## <こんだて名>

- わかめごはん
- 高野豆腐のたまごとじ
- 小松菜とツナの和え物
- カルピスゼリー
- 牛乳

## <一口メモ>

高野豆腐は、豆腐を凍らせたのち乾燥させたものです。凍り豆腐やしみ豆腐と呼ばれている地域もあります。料理をするときは、高野豆腐を水でもどして、煮付けて味をしみこませます。今日の給食では、水に戻した後、野菜やたまごといっしょに煮込みました。たんぱく質や鉄分等の栄養素も摂りやすい食品です。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	こまつな	足立区
たまねぎ	佐賀県	鶏肉	岩手県
にんじん	徳島県	たまご	青森県
きゃべつ	千葉県		
もやし	栃木県		
ごぼう	青森県		