

今日の給食

令和6年 5月 10日 (金)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のケチャップソース
- カリカリ油揚げのサラダ
- 具たくさんみそ汁
- 清見オレンジ
- 牛乳

<一口メモ>

魚のケチャップソースは、揚げた魚にケチャップなどの調味料で作ったソースをからめました。魚が苦手という人もおいしく食べられると思います。今日のみそ汁の中には、8種類の具材が入っています。じゃがいも、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、豆腐、小松菜、長ねぎです。栄養とうまみたっぴりの1杯です。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	長崎県	こまつな	足立区
たまねぎ	佐賀県	しょうが	熊本県
にんじん	徳島県	清見オレンジ	愛媛県
だいこん	千葉県	もうかざめ	宮城県
長ねぎ	千葉県	米	埼玉県
きやべつ	千葉県		
もやし	栃木県		