

今日の給食

令和6年 5月 20日 (月)



<こんだて名>

- 炊き込みごはん
- ししゃも焼き
- 切り干し大根の炒め煮
- 野菜のごま酢あえ
- かきたま汁
- 牛乳

<一口メモ>

ししゃもという魚は、日本ではおなじみの小魚で、焼いたり、フライや天ぷらなどで食べられています。体長は15cm程で、本来「ししゃも」と呼べるのは、北海道の太平洋沿岸で捕れる魚だけですが、捕れる量がとても少ない状態で、高級魚になっています。給食では、代用品のカラフトシシャモを使っています。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	佐賀県	こまつな	足立区
にんじん	千葉県	ししゃも	ノルウェー
ごぼう	熊本県	たまご	青森県
しめじ	長野県	米	茨城県
きゃべつ	茨城県		
もやし	栃木県		
しょうが	高知県		