

# 今日の給食

令和6年 5月 23日 (木)



## <こんだて名>

【日本の郷土料理～千葉県～】

- ごはん
- ひじきふりかけ
- あじのさんが焼き
- 野菜の磯香あえ
- 鶏どせ風みそ汁
- 牛乳

## <一口メモ>

5年生が、来週千葉県の鋸南自然教室に行くので、事前学習の一つとして千葉県の郷土料理を出しました。あじのさんが焼きは、あじを細かく刻み、ねぎやしょうが、みそを混ぜ合わせて、小判型に丸めて焼いた、千葉県の代表的な郷土料理です。鶏どせは、鶏肉や野菜を入れたみそ味の雑炊ですが、給食ではみそ汁にしました。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	徳島県	こまつな	足立区
長ねぎ	茨城県	アジ	鳥取県
だいこん	千葉県	鶏肉	山梨県
ごぼう	熊本県	大豆	北海道
きゃべつ	茨城県	たまご	青森県
もやし	栃木県	かつお節	鹿児島県
しょうが	高知県	米	茨城県