

今日の給食

令和6年 6月 5日(水)



<こんだて名>

- ごはん
- 焼き魚の黒酢だれ
- 高野豆腐入り和風サラダ
- 呉汁
- 牛乳

<一口メモ>

呉汁の呉とは、大豆を水にひたしてすりつぶしたものを呉といいます。その呉をみそ汁に入れたものが呉汁です。大豆は「畑の肉」といわれるほど、栄養がたっぷり入っています。呉汁の中に入っているみそや豆腐、油揚げも大豆から出来ています。しょうゆや納豆、豆乳、きな粉等も大豆から出来ているのでとても身近な食材です。

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	栃木県	しょうが	熊本県
にんじん	千葉県	にんにく	青森県
きゃべつ	茨城県	さば	ノルウェー
だいこん	千葉県	豚肉	茨城県
ごぼう	青森県	わかめ	岩手県
長ねぎ	千葉県	米	埼玉県