

今日の給食

令和6年 6月 12日 (水)



<こんだて名>

- コッペパン
- 魚のハーブパン粉焼き
- コールスローサラダ
- 野菜とウインナーのスープ
- メロン
- 牛乳

<一口メモ>

魚のハーブパン粉焼きは、白身魚のタラに下味をつけ、卵を使わないマヨネーズと粒マスタードをぬり、パン粉と粉チーズ・ハーブなどをまわりに付けてオーブンで焼きました。タラは脂肪分が少ない魚ですが、うま味がありいろいろな料理に使うことができます。パンにはさんで食べたり、サラダといっしょに食べてもおいしいです。

今日の食材の産地

| 食 材 名 | 産 地 | 食 材 名 | 産 地 |
|-------|-----|-------|------|
| じゃがいも | 静岡県 | こまつな | 足立区 |
| たまねぎ | 栃木県 | メロン | 茨城県 |
| にんじん | 千葉県 | タラ | アメリカ |
| きゃべつ | 茨城県 | | |
| きゅうり | 茨城県 | | |
| だいこん | 千葉県 | | |
| セロリ | 静岡県 | | |