

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		