

今日の給食

令和6年 9月 6日（金）



<こんだて名>

- コッペパン
- 魚のチリソース
- オニオンドレッシングサラダ
- イタリアンスープ
- 牛乳

<一口メモ>

魚のチリソースは、白身魚のタラの切り身に下味と米粉をつけて油で揚げました。チリソースは、にんにくや玉ねぎを炒め、調味料で煮込み、豆板醤で少し辛みを加えました。イタリアンスープは、野菜たっぷりのスープに、たまご・粉チーズ・パン粉を合わせたものを流し入れて、コクを出しました。ヘルシーなランチメニューです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	北海道	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	しょうが	熊本県
にんじん	北海道	セロリ	静岡県
きゃべつ	群馬県	鶏肉	岩手県
きゅうり	秋田県	たまご	青森県
もやし	栃木県	タラ	アメリカ
にんにく	青森県		