

# 今日の給食

令和6年 9月 12日 (木)



## <こんだて名>

- ごはん
- おかかふりかけ
- いわしのごまがらめ
- カリカリ油揚げのサラダ
- じゃがいものみそ汁
- 牛乳

## <一口メモ>

日本の和食料理の味の決め手は「だしのうまみ成分」です。今日のみそ汁では、薄く削ったかつお節でだしをとって作りました。「おかかふりかけ」は、だしをとった後のかつお節を使っています。じゃがいものみそ汁を作るときに使ったかつお節を、捨ててしまうのはもったいないので、炒めて味付けしてふりかけにしました。

## 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	いわし	千葉県
きゃべつ	群馬県	かつお節	鹿児島県
えのきたけ	長野県		
もやし	栃木県		
長ねぎ	千葉県		