

今日の給食

令和6年 9月 24日 (火)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のしょうが焼き
- 豆腐と野菜の
ごまドレサラダ
- 豚汁
- 牛乳

<一口メモ>

魚のしょうが焼きは、モウカザメに下味と米粉をつけてオーブンで焼き、しょうがと長ねぎの入ったタレをかけた料理です。しょうがの香りが魚のおいしさを引き立てています。魚には丈夫な体をつくったり、血液をサラサラにする栄養素が含まれています。魚が苦手な人も少しずつ食べてみるようにして欲しいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	北海道	こまつな	足立区
にんじん	北海道	もやし	栃木県
きゃべつ	群馬県	もうかざめ	宮城県
だいこん	北海道	豚肉	茨城県
ごぼう	青森県		
長ねぎ	青森県		
しょうが	高知県		