

今日の給食

令和6年 9月 27日 (金)



<こんだて名>

日本の郷土料理～鹿児島県～

- 鶏飯
- 野菜の黒酢和え
- からいもねったぼ
(さつまいものだんご)
- 牛乳

<一口メモ>

鶏飯は、ほぐした鶏肉、干し椎茸、錦糸卵、パパイヤのみそ漬けなどを白いご飯にのせ、鶏ガラの出し汁をかけて食べる奄美地方の郷土料理です。だし茶漬けのようにして食べます。からいもねったぼは、さつまいももちを混ぜ合わせて作ったいもちに、きなこをまぶした料理です。さつまいもの自然な甘さともっちり感のだんごです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さつまいも	千葉県	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	鶏肉	山梨県
にんじん	北海道	たまご	青森県
きゃべつ	群馬県	きな粉	北海道
葉ねぎ	静岡県		
もやし	栃木県		
しょうが	高知県		