

今日の給食

令和6年 10月 7日 (月)



<こんだて名>

- さつまいもごはん
- 焼き魚のごまみそだれ
- 高野豆腐入り和風サラダ
- どさんこ汁
- 牛乳

<一口メモ>

さつまいもごはんには、秋の味覚、秋に美味しいさつまいもが入っています。米に、酒、塩、水、皮をむいたさつまいもを入れて炊き、黒ごまをふりました。甘くてしっとりしたさつまいもです。焼き魚のごまみそだれは、さばの切り身に塩と酒で下味をつけて焼き、ごまみそだれをかけました。脂ののったさばとごまだれが合いました。

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	さば	ノルウェー
さつまいも	千葉県	豚肉	茨城県
だいこん	北海道		
きゃべつ	群馬県		
長ねぎ	岩手県		