

今日の給食

令和6年 10月 8日 (火)



<こんだて名>

- コッペパン
- 魚のフリッター
- キャロットラペ
- ポークビーンズ
- 牛乳

<一口メモ>

魚のフリッターは、白身魚のタラに衣をつけてふんわりとしたフリッターにしました。タラは味が淡白なため、フリッターにピッタリです。キャロットラペとは、フランスのにんじんサラダのことです。にんじんそのものの味を引き出した、さっぱりとした味わいのサラダです。小松菜やもやし、ツナを合わせて食べやすくしてみました。

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	豚肉	茨城県
にんじん	北海道	タラ	アメリカ
ピーマン	岩手県	たまご	青森県
もやし	栃木県	大豆	北海道
にんにく	青森県		
セロリ	長野県		