

今日の給食

令和6年 10月 15日 (火)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のかりんとあげ
- ポテトの加トレツツグ サラダ
- もずくのみそ汁
- 牛乳

<一口メモ>

魚のかりんとあげは、タラの切り身に下味を付けた後米粉をまぶして油で揚げます。出し汁、しょうゆ、砂糖、みりんで甘しょうゆだれをつくり、魚にからめました。魚のタレが白いごはんにも合います。もずくのみそ汁は、わかめの代わりにもずくを入れました。ミネラルたっぷりのもずくは、汁物でもおいしく食べることができます。

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	しょうが	熊本県
にんじん	北海道	タラ	アメリカ
だいこん	青森県	もずく	沖縄県
きゃべつ	群馬県	米	埼玉県
きゅうり	茨城県		
えのきたけ	長野県		
長ねぎ	秋田県		