

今日の給食

令和6年 10月 22日 (火)



<こんだて名>

- ごはん
- 酢豚
- 中華コーンスープ
- 花みかん
- 牛乳

<一口メモ>

中華の定番料理に酢豚があります。豚肉やじゃがいもを油で揚げて、野菜を加えて甘酢あんにかからませた料理です。今日は、酢豚に入っている豚肉を魚に変えてみました。魚は「モウカザメ」で食感はまるでお肉のようです。他にも、じゃがいもやたまねぎ、にんじん、ごぼう、れんこん、ピーマンを入れて炒めて作りました。甘酢あんが魚にもよく合うおいしい酢豚風です。

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	モウカザメ	宮城県
たまねぎ	北海道	たまご	青森県
にんじん	北海道	みかん	長崎県
ごぼう	青森県	米	青森県
れんこん	茨城県		
ピーマン	茨城県		
しょうが	高知県		