

# 今日の給食

令和6年 10月 28日 (月)



## <こんだて名>

- ごはん
- 鶏肉のみそ煮
- パリパリわかめサラダ
- 納豆
- 牛乳

## <一口メモ>

パリパリわかめサラダは、リクエストメニューです。パリパリは、ワンタンの皮を細く切って油で揚げました。野菜とわかめをゆでたサラダに、パリパリのワンタン皮をのせ、しょうゆ味のドレッシングをかけて食べる人気のサラダです。納豆は、大豆から作られる日本伝統の発酵食品です。納豆特有のネバネバは、血液をサラサラにする効果があるといわれています。

## 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	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	しょうが	高知県
にんじん	北海道	鶏肉	岩手県
ごぼう	青森県		
きゅべつ	群馬県		
きゅうり	福島県		
もやし	栃木県		