

# 今日の給食

令和6年 10月 29日 (火)



## <こんだて名> コシヒカリ給食 【新潟県の郷土料理】

- ごはん
- 鮭の焼き漬け
- 切り干し大根のハリハリ漬け
- 深雪汁（みゆきじる）
- 柿
- 牛乳

## <一口メモ>

今日のご飯は、足立区の中学生在が自然教室で収穫体験をした、魚沼産の新米のコシヒカリです。おいしいお米をしっかりと味わって食べて欲しいです。そこで、おかずは新潟県の郷土料理にしました。新潟県の村上市の三面川にたくさんの鮭が戻ってきます。郷土料理の鮭の焼き漬けにしました。みゆき汁は、魚沼地方の料理でマタギ汁とも言い、けんちん汁のような汁物です。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さといも	埼玉県	しょうが	高知県
にんじん	北海道	柿	新潟県
だいこん	青森県	鮭	北海道
ごぼう	青森県	鶏肉	岩手県
きゅべつ	群馬県	昆布	北海道
長ねぎ	岩手県		
もやし	栃木県		