

今日の給食

令和6年 11月 5日 (火)



<こんだて名>

- ごはん
- 手作りなめたけ
- 菊花蒸しだんご
- ごまあえ
- さつまい
- 牛乳

<一口メモ>

今の季節にきれいに咲いている菊の花をイメージして、菊花蒸しだんごを作りました。菊の花は、春に咲く桜のように、日本の秋を代表する花です。肉団子のまわりに黄色いもち米をつけて蒸しました。もち米を黄色く染めたのは、ターメリックという香辛料です。日本では昔から、季節の食べ物(旬の食材)を食べたり、季節を表した盛り付けをして季節感を味わって来ました。

今日の食材の産地

| 食 材 名 | 産 地 | 食 材 名 | 産 地 |
|-------|-----|-------|-----|
| さつまいも | 千葉県 | こまつな | 足立区 |
| たまねぎ | 北海道 | 長ねぎ | 岩手県 |
| にんじん | 北海道 | えのきたけ | 長野県 |
| ごぼう | 青森県 | 鶏肉 | 岩手県 |
| きゅべつ | 群馬県 | 豚肉 | 茨城県 |
| もやし | 栃木県 | たまご | 青森県 |
| しょうが | 熊本県 | 大豆 | 北海道 |