

今日の給食

令和6年 11月 8日（金）



<こんだて名>

- ごはん
- 魚の西京焼き
- レンコンのきんぴら
- かきたま汁
- 柿
- 牛乳

<一口メモ>

魚の西京焼きは、鮭に、白みそやみりん、さとう、しょうゆを合わせた中に漬け込んでおいて焼きました。今日是最強に美味しい鮭の西京焼きです。

鮭は、川で生まれて海に行って成長し、3年から5年後にまた同じ川に戻ってきて卵を産みます。今日の鮭は、北海道で捕れた秋鮭という種類です。鮭は、塩焼きやムニエル、フライ、おにぎりの具など幅広く使われています。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	北海道	こまつな	足立区
にんじん	北海道	柿	新潟県
れんこん	茨城県	鮭	北海道
ごぼう	青森県	たまご	青森県
しょうが	熊本県		