

今日の給食

令和6年 11月 12日 (火)



<こんだて名>

- やきそばサンド
- わふうポトフ
- さつまいもチップスサラダ
- 牛乳

<一口メモ>

焼きそばサンドは、蒸し中華めんと豚肉やきゃべつ、にんじんを炒めてソース焼きそばを作り、パンに挟みました。ソースの味とパンがちょうどよくマッチしておいしいです。和風ポトフは、かつお節でだしをとり、肉やウィンナーとだいこんや長ねぎなどの冬野菜をたっぷり入れて煮込んだ和風味のポトフです。気温差が激しい今頃に体を温めて体調を整えておきましょう。

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	こまつな	足立区
さつまいも	千葉県	きゅうり	宮崎県
たまねぎ	北海道	もやし	栃木県
にんじん	北海道	しょうが	熊本県
だいこん	千葉県	豚肉	茨城県
きゃべつ	千葉県	鶏肉	岩手県
長ねぎ	岩手県	青のり	愛知県