

今日の給食

令和6年 11月 14日 (木)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のにんにくしょうゆだれ
- 高野豆腐の和風サラダ
- 豆腐だんご汁
- 柿
- 牛乳

<一口メモ>

豆腐だんご汁は、かつお節でだしをとっています。かつお節は日本固有のもので、江戸時代から盛んに作られており、かつおを煮たり蒸したりした後、乾燥・かびつけをして作ります。薄く削ったものでだしをとります。だしのうま味成分を料理に加えることで、おいしさが増すのです。だしをとったかつお節を捨ててしまうのはもったいないのでふりかけにしました。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	北海道	こまつな	足立区
だいこん	千葉県	もうかざめ	宮城県
きゃべつ	千葉県	米	埼玉県
長ねぎ	岩手県		
にんにく	青森県		
柿	新潟県		