

今日の給食

令和6年 11月 18日 (月)



<こんだて名>

- 秋の香りごはん
- 豚肉と大根の煮物
- じゃこのカリカリサラダ
- 花みかん
- 牛乳

<一口メモ>

秋の香りごはんは、さつまいもやまいたけ、にんじん、鶏肉や油揚げが入った炊き込みごはんです。秋らしい食材の他にも、見た目の赤や黄色が秋の紅葉風景を連想させるごはんです。豚肉と大根の煮物は、大根に、だしと豚肉やしめじ、高野豆腐等のうまみがしみ込むように煮込んだ煮物です。じゃこのカリカリサラダは、ちりめんじゃこを香ばしく炒めてサラダに入れました。

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	しょうが	熊本県
にんじん	千葉県	みかん	長崎県
だいこん	熊本県	豚肉	茨城県
まいたけ	新潟県	鶏肉	岩手県
しめじ	長野県	ちりめんじゃこ	日本各地
きゃべつ	千葉県		