

# 今日の給食

令和6年 11月 20日 (水)



## <こんだて名>

- ごはん
- 豚肉と大根のそぼろ
- 豆腐の中華煮
- 春雨サラダ
- 牛乳

## <一口メモ>

豚肉と大根のそぼろは、大根を1cm角切りにして炒め、小松菜は茎を細かく切る。豚肉を炒めて大根を合わせ、しょうゆや甜面醬、酒、こしょうなどで味付けして、小松菜を入れました。ごはんのお供として食べやすいです。豆腐の中華煮は、豚肉や野菜を炒め、スープと豆腐を加えて、調味料を入れて煮たものです。とろみがあり、ごはんや中華めんにかけてもおいしいです。

## 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	チンゲンサイ	茨城県
だいこん	千葉県	にんにく	青森県
長ねぎ	青森県	しょうが	高知県
きゃべつ	茨城県	豚肉	茨城県
きゅうり	熊本県		
もやし	栃木県		