

今日の給食

令和6年 11月 25日 (月)



<こんだて名>

- 親子丼
- ししゃものからあげ
- おかかあえ
- 吉野汁
- 牛乳

<一口メモ>

親子丼は、にわとりの肉とたまごが入っていることから「親子丼」と言われています。鶏肉にもたまごにも、体の血や肉をつくる「たんぱく質」という栄養素がたくさん含まれています。給食の親子丼は、鶏肉とたまねぎやにんじん、しめじ、小松菜にたまごを入れてしっかり煮ました。たまごがトロっとした食感はありませんが、だしのうまみがきいた薄味の親子丼です。

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
たまねぎ	北海道	しめじ	長野県
にんじん	千葉県	鶏肉	山梨県
きゃべつ	茨城県	たまご	青森県
だいこん	千葉県	ししゃも	ノルウェー
もやし	栃木県		
長ねぎ	岩手県		