

今日の給食

令和6年 11月 28日 (木)



<こんだて名>

【日本の郷土料理 ～長野県～】

- 野沢菜ごはん
- 山賊焼き
- 高野豆腐のみそ炒め
- なめこ汁
- りんご
- 牛乳

<一口メモ>

野沢菜は、長野県でたくさん作られている野菜です。漬物にして食べることが多いが、炒めておやきの具になったりもしています。給食では、漬物の野沢菜を刻んで炒め、ごはん混ぜました。山賊焼きは、鶏肉ににんにくをきかせたタレに漬け込み、片栗粉をまぶして油で揚げた料理です。いわゆる、鶏のからあげを大きくしたような料理です。味がしっかり付いています。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	千葉県	野沢菜	長野県
だいこん	千葉県	チンゲンサイ	茨城県
ごぼう	青森県	りんご	山形県
なめこ	山形県	鶏肉	山梨県
長ねぎ	岩手県	豚肉	茨城県
にんにく	青森県		
しょうが	高知県		