

今日の給食

令和6年 12月 3日 (火)



<こんだて名>

- キムチチャーハン
- 肉だんごスープ
- 豆とポテトの
スパイシー揚げ
- 牛乳

<一口メモ>

キムチチャーハンは、白菜のキムチ漬けをチャーハンに入れました。漬け汁を入れてご飯を炊き、炒めた肉やキムチ、野菜、たまごを加えて、パラパラのチャーハンに仕上げました。豆とポテトのスパイシー揚げは、戻してゆでた大豆に米粉をつけたものとじゃがいもを油で揚げ、カレー粉やチリパウダー等の香辛料をまぶして味付けしました。あとを引くおいしさです。

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	長ねぎ	岩手県
にんじん	千葉県	しょうが	熊本県
だいこん	千葉県	豚肉	茨城県
はくさい	茨城県	たまご	青森県
ピーマン	茨城県	大豆	北海道
もやし	栃木県		