

今日の給食

令和6年 12月 11日 (水)



<こんだて名>)

- ごはん
- ひじきふりかけ
- 魚のケチャップソース
- 野菜のゴマドレッシングサラダ
- ジャがもち汁
- 牛乳

<一口メモ>

魚のケチャップソースは、タラの切り身に下味をつけ、米粉をまぶして油で揚げました。トマトケチャップやウスターソース、砂糖やワイン等の調味料でソースを作り、魚にからめました。白身魚のふんわりした食感とソースの味がマッチしていておいしくなりました。ジャがもち汁は、じゃがいもを蒸してつぶし、片栗粉を合わせてだんごに丸めて汁に入れました。

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	しょうが	熊本県
にんじん	千葉県	長ねぎ	岩手県
きゃべつ	千葉県	タラ	アメリカ
ごぼう	青森県		
だいこん	千葉県		
もやし	栃木県		