今日の給食

令和6年 12月 12日(木)



くこんだて名>)

- ・みそラーメン
- ・大豆とさつまいもの甘辛
- アロエ入りフルーツヨーグルト
- 牛乳

<一口メモ>

大豆とさつまいもの甘辛は、大豆とさつまいもを油で揚げて、甘じょっぱいタレにからめてごまをふりました。かりんとうのようなおいしさです。さつまいもは体を動かすパワーのもとになります。他にも、肌をツルツルにするビタミンCや、おなかの掃除をする食物せんいが含まれています。さつまいもは様々な食べ方ができるので、いろいろな料理に取り入れるとよいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産地	食 材 名	産地
さつまいも	千葉県	豚肉	茨城県
にんじん	千葉県	大豆	北海道
きゃべつ	千葉県		
もやし	栃木県		
長ねぎ	岩手県		
にんにく	青森県		
しょうが	熊本県		