

# 今日の給食

令和7年 1月 22日 (水)



## <こんだて名>

- ごはん
- 魚のゆずみそだれ焼き
- カリカリ油揚げのサラダ
- のっぺい汁
- 牛乳

## <一口メモ>

今日の魚は「さば」です。背中に黒っぽい色の波のような模様が特徴の魚です。さばは、しめさば、煮付け、塩焼き、干物、缶詰など様々な料理に使われます。今日は、焼いたさばに、ゆずの風味をきかせたみそだれをかけました。脂ののったさばに、ゆず風味のみそだれをかけると、魚の臭みを消して、口の中でとろける味わいになります。ごはんによく合うおかずです。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さといも	埼玉県	こまつな	足立区
にんじん	千葉県	さば	ノルウェー
だいこん	千葉県	鶏肉	山梨県
ごぼう	青森県		
長ねぎ	千葉県		
もやし	栃木県		
しょうが	熊本県		