

今日の給食

令和7年 2月 13日 (木)



<こんだて名>

- コッペパン
- 魚のムニエル トマトソース
- コールスローサラダ
- キャロットポタージュ
- りんご
- 牛乳

<一口メモ>

魚のムニエル トマトソースは、白身魚のタラに下味をつけ、米粉をまぶして焼きました。ソースは、たまねぎやしめじを炒めて、トマト味でじっくり煮込みました。コッペパンに、ムニエルとサラダをはさんで食べる食べ方もできます。キャロットポタージュは、にんじんとじゃがいも、たまねぎをスープで煮てミキサーでドロドロにし、牛乳と生クリームを加えました

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	しめじ	長野県
たまねぎ	北海道	りんご	青森県
にんじん	千葉県	たら	アメリカ
きゃべつ	愛知県		
きゅうり	茨城県		
もやし	栃木県		
セロリ	静岡県		