

今日の給食

令和7年 2月 28日 (金)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のしょうが焼き
- とうふと野菜の
ごまドレサラダ
- みそけんちん汁
- 牛乳

<一口メモ>

今日のお米は、農薬や化学肥料を使わずに自然の力で育てています。なので、あまりたくさん生産することができないとても貴重なお米です。品種はミルキークイーンでもっちりもちの食感です。ごはんピッタリ合うおかずを選びました。魚のしょうが焼きは、下味をつけて焼いたモウカザメに、しょうがやねぎをきかせたしょうゆダレをかけたやみつきになる味です。

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	もやし	栃木県
にんじん	千葉県	しょうが	高知県
だいこん	千葉県	もうかざめ	宮城県
ごぼう	青森県	米	宮城県
長ねぎ	埼玉県		
きゃべつ	愛知県		