

今日の給食

令和7年 3月 4日 (火)



<こんだて名>

- カレーうどん
- 野菜とわかめのごま酢あえ
- いもとお豆のかりんとう
- 牛乳

<一口メモ>

カレーうどんは、出汁のきいたおつゆに、カレー粉を入れたカレースープで食べるうどんです。給食では、かつお節でだしを取って味付けし、野菜やきのこ、カレー粉を入れて、米粉や片栗粉でとろみをつけた汁です。いもとお豆のかりんとうは、さつまいもと大豆を油で揚げて、水あめや牛乳を入れたシロップをからめてごまをふりました。カリッとしておいしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さつまも	千葉県	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	豚肉	茨城県
にんじん	愛知県	大豆	北海道
長ねぎ	千葉県		
しめじ	長野県		
きやべつ	愛知県		
もやし	栃木県		