

今日の給食

令和7年 4月 11日（金）



＜こんだて名＞

- ごはん
- 魚^{さかな}のかりんとあげ
- じゃがいもの
カレードレッシングサラダ
- もずくのみそしる
- 牛乳

＜一口メモ＞

魚のかりんと揚げは、にしんという白身魚に下味を付けて、米粉や片栗粉をまぶして油で揚げ、甘辛のタレにからめました。ごはんによく合うおかずです。油で揚げているので、小骨があっても気にならずに食べることができますが、よく噛んで食べるように勧めています。にしんは、別名「春告魚」ともいい、旬は春です。産卵のために北海道沿岸にやって来ます。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	長ねぎ	千葉県
たまねぎ	北海道	しょうが	熊本県
にんじん	徳島県	にしん	北海道
きゃべつ	愛知県	もずく	沖縄県
きゅうり	茨城県		
だいこん	千葉県		
えのきたけ	新潟県		