

今日の給食

令和5年 10月18(水)



<こんだて名>

- 栗入りまいたけおこわ
- ししゃものカレー揚げ
- 切り干し大根の炒め煮
- 小松菜とツナの和え物
- かきたま汁
- 牛乳

<一口メモ>

栗入りまいたけおこわは、米ともち米の中に、生のむき栗を入れて炊き、まいたけ・ごぼう・にんじんを味付けして煮たものを混ぜ合わせたごはんです。秋の味覚の栗が入っており、栗の甘みとホクホクした食感がごはんに合わせておいしいです。この時期にしか味わえない栗おこわをよく味わってほしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	北海道	こまつな	足立区
にんじん	北海道	栗	茨城県
ごぼう	青森県	ししゃも	ノルウェー
まいたけ	新潟県	たまご	青森県
きゃべつ	群馬県	米	埼玉県
もやし	栃木県	もち米	千葉県
しょうが	高知県		