

# 今日の給食

令和5年 10月27(金)



## <こんだて名>

- ごはん
- 魚のチリソース
- 春雨サラダ
- ワンタンスープ
- 牛乳

## <一口メモ>

魚のチリソースは、メルルーサという白身魚に粉をつけて油で揚げ、チリソースをかけました。チリソースは、にんにくやねぎなどの香味野菜に、ケチャップや豆板醤、砂糖を加えて作ったソースです。メルルーサという魚は、ニュージーランドやアルゼンチンなど南半球でとれる魚で、揚げ物等で食べられています。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	北海道	こまつな	足立区
だいこん	千葉県	しょうが	高知県
きゃべつ	群馬県	豚肉	茨城県
きゅうり	埼玉県	メルルーサ	アルゼンチン
もやし	栃木県	米	茨城県
長ねぎ	青森県		
にんにく	青森県		