

今日の給食

令和5年 11月 2日(木)



<こんだて名>

- ごはん
- 手作りなめたけ
- 菊花蒸しだんご
- ごぼうチップスサラダ
- どさんこ汁
- 牛乳

<一口メモ>

今日の給食は、今の季節にきれいに咲いている「菊の花」をイメージして菊花蒸しだんごを作りました。肉団子の周りに黄色いもち米をつけて蒸しました。春に咲く桜のように、菊の花は日本の秋を代表する花です。日本では昔から季節(旬)の食べ物を食べ、季節を表した盛り付けをして季節感を味わってきました。

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	長ねぎ	青森県
にんじん	北海道	しょうが	熊本県
ごぼう	青森県	豚肉	茨城県
えのきたけ	新潟県	鶏肉	山梨県
ごぼう	青森県	たまご	青森県
もやし	栃木県	大豆	北海道