

今日の給食

令和5年 11月 8日(水)



<こんだて名>

- ごはん
- 鮭の西京焼き
- れんこんのきんぴら
- よしのじる
- 牛乳

<一口メモ>

鮭の西京焼きは、鮭に、白みそ・みりん・さとう・しょうがを合わせた中に漬け込んでおいて焼きました。最強においしい鮭の西京焼きです。今日の鮭は、北海道で捕れた秋鮭(レッド)という種類です。鮭は、塩焼きやムニエル、フライにしたり、シチューや、ほぐしておにぎりやチャーハンにも入れたりします。

今日の食材の産地

| 食 材 名 | 産 地 | 食 材 名 | 産 地 |
|-------|-----|-------|-----|
| じゃがいも | 北海道 | こまつな | 足立区 |
| にんじん | 北海道 | 鶏肉 | 岩手県 |
| れんこん | 茨城県 | 鮭 | 北海道 |
| ごぼう | 青森県 | 米 | 埼玉県 |
| だいこん | 北海道 | | |
| しょうが | 熊本県 | | |
| | | | |