

今日の給食

令和5年 11月10日(金)



<こんだて名>

日本の郷土料理 ～群馬県～

- 豆腐めし
- 豚肉ときのこのしょうが焼き
- こんにゃくの酢みそ和え
- こしね汁
- 牛乳

<一口メモ>

豆腐めしは、甘辛く煮付けた豆腐をご飯にまぜた郷土料理です。群馬県にはねぎぬたという代表的な料理があり、群馬県の太くておいしいねぎを酢みそで和える料理です。給食では群馬県特産のこんにゃくも入れました。こしね汁は、こんにゃく、椎茸、ねぎを入れた汁物で、それぞれの頭文字とってこしね汁です。

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
たまねぎ	北海道	しょうが	熊本県
にんじん	北海道	にんにく	青森県
長ねぎ	秋田県	だいこん	北海道
ごぼう	青森県	豚肉	北海道
もやし	栃木県	干し椎茸	大分県・熊本県
しめじ	長野県	米	埼玉県