

今日の給食

令和5年 11月15日(水)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のフライ おろしポン酢かけ
- 切り干し大根とツナの和え物
- さつまい
- 牛乳

<一口メモ>

魚のフライ おろしポン酢かけは、モウカザメに衣をつけて油で揚げてフライにし、大根おろしの入ったポン酢をかけて食べます。フライにはとんかつソースをかけて食べるのが定番ですが、おろしポン酢をかけることさっぱりとした味わいになります。切り干し大根はゆでて、ツナと合わせて和え物にしました。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さつまいも	千葉県	こまつな	足立区
にんじん	北海道	しょうが	熊本県
だいこん	北海道	鶏肉	岩手県
きゃべつ	千葉県	たまご	青森県
ごぼう	青森県	もうかざめ	宮城県
もやし	栃木県	米	茨城県
長ねぎ	栃木県		