

今日の給食

令和5年 11月27日(月)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のケチャップソース
- カリカリ油あげのサラダ
- 具たくさんみそ汁
- かき
- 牛乳

<一口メモ>

魚のケチャップソースは、タラに下味をつけ、米粉と片栗粉をつけて油で揚げ、ケチャップやソース、赤ワインやみりんなどで作ったたれをからめました。カリカリ油揚げのサラダは、油揚げを細く切って、カリカリに焼いてサラダに入れました。和風のドレッシングをかけて食べます。油揚げの食感が絶妙です。

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	高知県
にんじん	千葉県	柿	新潟県
だいこん	千葉県	タラ	アメリカ
きゃべつ	千葉県	米	茨城県
長ねぎ	岩手県		
もやし	栃木県		