

今日の給食

令和5年 12月1日(金)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のみそだれ焼き
- おかかあえ
- とうふだんご汁
- 牛乳

<一口メモ>

魚のみそだれ炊きは、さばに下味をつけて焼き、みそ、さとう、酒、みりん、しょうゆ等を合わせて加熱し、さばの上にかけました。

とうふだんご汁は、とうふと白玉粉を混ぜ合わせて丸め、ゆでて汁の中に入れました。とろ〜りとしてなめらかな触感のだんごです。すまし汁のだしによく合います。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	千葉県	さば	ノルウェー
はくさい	茨城県	かつお節	鹿児島県
もやし	栃木県	米	茨城県
だいこん	北海道		
長ねぎ	青森県		
しょうが	熊本県		
こまつな	足立区		