

今日の給食

令和5年 12月5日 (火)



<こんだて名>

- コッペパン
- 魚のフリッター
- ひよこ豆入りサラダ
- ミネストローネスープ
- 牛乳

<一口メモ>

魚のフリッターは、白身魚のタラに衣をつけて油で揚げて、ふんわりとしたフリッターにしました。

ミネストローネは、イタリアの家庭料理のスープで、日本でいうとみそ汁のようなものです。ミネストローネとは、イタリア語で「具たくさん」という意味です。給食でも、9種類の具材が入っています。

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	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	セロリ	福岡県
にんじん	千葉県	タラ	アメリカ
きゃべつ	愛知県	豚肉	茨城県
きゅうり	埼玉県	たまご	青森県
もやし	栃木県	ひよこ豆	アメリカ
かぶ	千葉県		