

今日の給食

令和5年 12月6日(水)



<こんだて名>

【日本の郷土料理～山形県～】

- えだまめごはん
- いも煮
- 納豆汁
- りんご
- 牛乳

<一口メモ>

「いも煮」は山形県を代表する郷土料理で、里芋やこんにゃく、牛肉または豚肉、だいこん、きのこ、長ねぎなどを入れて煮込んだ料理です。秋になると川原でいも煮を楽しむ光景は秋の風物詩となっています。納豆汁は、山形県で古くから食べられてきた冬の家庭料理です。冷めにくく体を温めてくれる汁物です。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さといも	埼玉県	長ねぎ	岩手県
にんじん	千葉県	しょうが	熊本県
だいこん	千葉県	りんご	秋田県
ごぼう	青森県	豚肉	茨城県
なめこ	山形県	米	埼玉県
しめじ	長野県		
かぶ	千葉県		