

今日の給食

令和5年 12月9日(土)



<こんだて名>

- ごはん ・ひじきふりかけ
- 魚のんにくしょうゆだれ
- じゃこと切り干し大根の
ごましょうゆ
- みそけんちん汁
- 牛乳

<一口メモ>

ひじきふりかけは、ひじきをしょうゆや酒、砂糖、みりん等の調味料で煮付けました。ふりかけにするとひじきはよく売れます。魚のんにくしょうゆだれは、モウカザメに下味をつけ、粉を付けて油で揚げ、にんにくしょうゆだれをかけました。ちりめんじゃこはカリカリに炒め、和え物に加えました。

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	にんにく	青森県
にんじん	千葉県	もうかざめ	宮城県
きゃべつ	愛知県	ちりめんじゃこ	日本各地
だいこん	神奈川県	豚肉	茨城県
ごぼう	青森県	米	茨城県
もやし	栃木県		
長ねぎ	岩手県		