

今日の給食

令和6年 1月29日(月)



<こんだて名>

日本の郷土料理～秋田県～

- まいたけごはん
- きりたんぼ汁
- 小魚のごまがらめ
- いぶりがっこのおかかあえ
- りんご ・牛乳

<一口メモ>

きりたんぼは、秋田県で昔から作られている代表的な郷土料理です。きりたんぼは、つぶしたご飯を杉の棒にちくわのように巻きつけて、炭火などで香ばしく焼き上げ、地鶏の肉や野菜といっしょに鍋に入れて食べます。いぶりがっこは、大根を干した後、炭火でいぶして塩で漬け込む秋田県の代表的な漬物です。

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	こまつな	足立区
まいたけ	新潟県	りんご	秋田県
だいこん	千葉県	鶏肉	山梨県
はくさい	茨城県	小いわし	千葉県
もやし	栃木県	きりたんぼ	秋田県
長ねぎ	埼玉県	かつお節	鹿児島県
しめじ	長野県		