

今日の給食

令和6年 2月 29日 (木)



<こんだて名>

【日本の郷土料理～石川県～】

- ぶりごはん
- 治部煮
- めった汁
- 牛乳

<一口メモ>

石川県は、今年の元日に大きな地震があり、災害がありました。石川県の応援をかねて郷土料理を入れました。治部煮は、もともとは鴨の肉をお麩や野菜といっしょに煮た料理ですが、給食は鶏肉を使い、すだれ麩の代わりに車麩を入れました。めった汁は、さつまいもや大根、にんじん等の根菜を入れた豚汁です。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さつまいも	千葉県	こまつな	足立区
にんじん	千葉県	鶏肉	山梨県
れんこん	茨城県	豚肉	茨城県
だいこん	千葉県	ぶり	宮城県
ごぼう	青森県	米	茨城県
長ねぎ	栃木県		
しょうが	高知県		