

今日の給食

令和6年 3月 13日 (水)



<こんだて名>

- ごはん
- 魚のごまだれやき
- 切り干し大根と昆布の
おかかあえ
- とうふだんご汁
- 牛乳

<一口メモ>

魚のごまだれ焼きは、さばの切り身に下味をつけて、すりごまをたっぷり入れた甘いしょうゆだれをかけて焼きました。とうふだんご汁は、絹ごし豆腐と白玉粉、水を混ぜ合わせてだんごを作り、ゆでて汁の中に入れました。とてもなめらかなだんごがおだしをすって口の中ですくろける食感です。

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	さば	ノルウェー
だいこん	千葉県	昆布	北海道
きゃべつ	愛知県	わかめ	宮城県・岩手県
もやし	栃木県	かつお節	静岡県
えのきたけ	新潟県	米	茨城県
長ねぎ	栃木県		
しょうが	高知県		