

今日の給食

令和6年 3月 21日 (木)



<こんだて名>

《卒業お祝いこんだて》

- 赤飯
- 魚のフライ おろしぽん酢かけ
- カリカリ油揚げのサラダ
- さつまい
- いちご
- 牛乳

<一口メモ>

今日は6年生の卒業を祝って、給食室でお赤飯を炊きました。また、今日の魚は銀鮭です。フライにしたのでおろしポン酢をかけて食べます。そして、さつまいに入れたおみそは、6年生が春に仕込んでおいた加平みそです。代々受け継いでいる加平みそ。今年もおいしくできました。6年生いつまでもお元気でね。

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	しょうが	高知県
だいこん	千葉県	鶏肉	山梨県
きゃべつ	愛知県	たまご	青森県
ごぼう	青森県	銀鮭	チリ
もやし	栃木県	ささげ	茨城県
長ねぎ	千葉県	いちご	福岡県