

# 今日の給食

令和6年 4月 25日 (木)



## <こんだて名>

### 【日本の郷土料理～福井県～】

- ごはん
- 焼きさばのおろしだれ
- こじわり
- 呉汁
- 水ようかん
- 牛乳

## <一口メモ>

3月に新幹線が開通した福井県。福井県では、さばは昔から親しみのある魚で、焼き鯖としてもよく食べています。こじわりは、大根やにんじん、打ち豆、油揚げを炒めて煮た料理です。呉汁は、お寺で出す精進料理から家庭でも広まりました。水ようかんは「でっちようかん」といい、福井県では冬に食べるのが定番

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	しょうが	高知県
たまねぎ	北海道	さば	ノルウェー
にんじん	徳島県	豚肉	茨城県
だいこん	千葉県	打ち豆	北海道
ごぼう	青森県	大豆	北海道
長ねぎ	茨城県	米	茨城県
にんにく	青森県		