

今日の給食

令和6年 2月 1日(木)



<こんだて名>

- ごはん
- おかかふりかけ
- 魚のみそだれ焼き
- 野菜とわかめのごま酢あえ
- のっぺい汁
- 牛乳

<一口メモ>

今日の魚はサバです。背中に黒っぽい色の波のような模様が特徴の魚です。今日は、サバに下味をつけて焼き、甘いみそだれをかけました。サバには、体の血や肉や骨をつくる栄養素がたくさん含まれています。魚が苦手という人も、栄養たっぷりのサバを食べてほしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さといも	埼玉県	こまつな	足立区
にんじん	千葉県	さば	埼玉県
だいこん	千葉県	鶏肉	岩手県
きゃべつ	神奈川県	わかめ	宮城県・岩手県
もやし	栃木県	かつお節	鹿児島県
ごぼう	青森県	米	埼玉県
長ねぎ	千葉県		