

今日の給食

令和6年 4月 23日 (火)



<こんだて名>

- たまごとじうどん
- 茎わかめのサラダ
- 草だんご
- 牛乳

<一口メモ>

草だんごは、一般的にはよもぎの葉を使って作りますが、今日の給食では、足立区産の小松菜を使って緑鮮やかな草だんごを作りました。小松菜をゆでてミキサーでドロドロにし、白玉粉や上新粉と混ぜて丸めてゆで、きなこをまぶしました。西新井大師の草だんごは有名ですが、給食の草だんごもおいしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	北海道	こまつな	足立区
にんじん	徳島県	鶏肉	岩手県
きゃべつ	神奈川県	たまご	青森県
だいこん	千葉県	茎わかめ	岩手県
きゅうり	千葉県	きな粉	北海道
しめじ	長野県	白玉粉	千葉県・埼玉県
長ねぎ	栃木県	上新粉	新潟県・秋田県