

今日の給食

令和6年 4月 26日 (金)



<こんだて名>

- 黒砂糖パン
- 鶏肉のバーベキューソース
- コールスローサラダ
- イタリアンスープ
- 牛乳

<一口メモ>

鶏肉のバーベキューソースは、鶏肉に下味をつけて焼き、手作りのバーベキューソースをかけました。バーベキューソースは、しょうゆ等の調味料に、野菜や果物を加えた甘酸っぱいソースです。今日の鶏肉は、もも肉を使っています。もも肉は、適度に脂がのっていて、ジューシーでうまみとコクのある味がします。

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	こまつな	足立区
たまねぎ	北海道	りんご	青森県
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
きゅうり	埼玉県		
長ねぎ	群馬県		
しょうが	高知県		