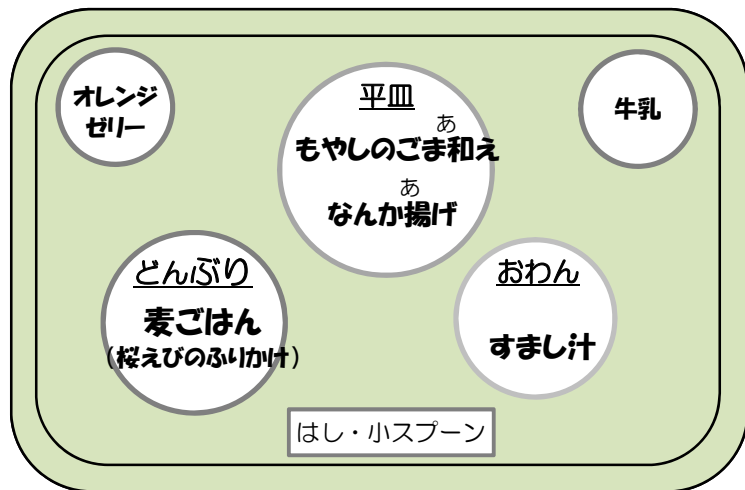


10月 8日 (火)

♪今日の給食

今日は静岡県しずおかけんの郷土料理きょうど りょうりということで「なんか揚げ」が
 出ています。「なんか揚げ」とは、魚さかなのすり身みに色々な野菜いろいろ やさい
 を混ぜま合わせてあ作ったハンバーグの揚げ物つくをいいます。
 「なんか揚げ」の「なんか」は、材料ざいりょうにどんな魚さかなや野菜やさいを
 使つかってもよいことから、家いえにある何かなに（なんか）で作つくることが
 できる料理りょうりということで、この名前なまえがつけました。



★今日の食材きょう しよくざいの産地さんち

食材名	産地名
お米 <small>こめ</small>	青森 <small>あおもり</small> ・秋田 <small>あきた</small>
しょうが	高知 <small>こうち</small>
にんじん	北海道 <small>ほっかいどう</small>
葉ねぎ <small>は</small>	福岡 <small>ふくおか</small>
ごぼう	群馬 <small>ぐんま</small>
もやし	栃木 <small>とちぎ</small>
こまつな	群馬 <small>ぐんま</small>
たまねぎ	北海道 <small>ほっかいどう</small>
えのきだけ	長野 <small>ながの</small>
長ねぎ <small>なが</small>	青森 <small>あおもり</small>
生わかめ <small>なま</small>	韓国 <small>かんこく</small>

お皿の位置に注意しよう！