

6月9日(月)

★今日の食材の産地★

今日の給食



食材名	産地名
とり肉	岩手
さけ	チリ
グリーンピース	ニュージーランド
たまねぎ	佐賀
セロリー	長野
にんじん	埼玉
マッシュルーム	千葉
にんにく	青森
キャベツ	東京
こまつな	東京

お皿の位置に注意しよう!

今日の給食は、ソースを使った茶色いピラフ、その名も「ブラウンピラフ」です。ソース?! 味のピラフと不思議に思うかもしれませんが、ソースはいろいろな野菜や香辛料から作られている万能調味料です!

カレーやミートソースなどの料理にも、かくし味としてよく使われます。もちろん給食でも使っています。

「さけのからしマヨネーズソース」は、さけにマヨネーズに辛くない粒マスタードを混ぜた、特製ソースをかけて焼きました。食べやすいので、魚が苦手な人もきっとおいしく食べられるはずですよ☆