

皿の位置に注意しよう!



| 食材名   | 産地名 |
|-------|-----|
| ぶたにく  | 青森  |
| とりにく  | 宮崎  |
| にんじん  | 千葉  |
| たまねぎ  | 愛知  |
| じゃがいも | 長崎  |
| もやし   | 栃木  |
| キャベツ  | 長野  |
| はくさい  | 長野  |
| えのきたけ | 長野  |
| こまつな  | 東京  |

今日の給食は「ミルクパン」に「ポテトコロッケ」と「キャベツサラダ」「野菜スープ」です。

給食の「ポテトコロッケ」は、じゃがいもを蒸してつぶしたものに炒めたひき肉や野菜を混ぜ合わせ、1人分ずつ手作業で形を作るため、コロッケ1つ作るのにも、とても手間と時間がかかり大変な作業です。

そんな手間ひまのかかった料理も、みなさんがあっという間に食べてしまうので、ちょっと悔しいような、悲しいような気分にもなりますが、おいしいと言って残さずきれい食べてくれれば😊うれしさ倍増です!

ちなみにおすすめの食べ方は、パンにコロッケとサラダをはさんだ『手作りコロッケサンド』です☆