

6月26日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
めかじき	インド洋
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	佐賀
じゃがいも	長崎
パセリ	長野
キャベツ	東京
りんご	青森

今日の給食は「ミルクパン」に「めかじきのBBQソース」と「ジャーマンポテト」「米粉マカロニスープ」です。

「めかじきのBBQソース」は米粉をまぶして油で揚げた“めかじき”に玉ねぎやりんごのすりおろしなどを混ぜて作った戸山小特製のBBQソースをかけた栄養満点の一品です。ミルクパンに挟んで『フッシュバーガー』にしてもおいしいですよ!

ちなみに“めかじき”とは上アゴが長い角のような形をし、体の大きさはカジキ類の中でも最大級の高タンパク・低脂肪なヘルシーな魚です。また、味や食感が鶏肉に似ているので、魚が苦手な人でもペロッと食べられるはずですよ!

「ジャーマンポテト」はじゃがいもとベーコンを炒めた料理で名前にジャーマン(ドイツ)と付きますが、実は日本生まれの料理であり、ドイツにはないそうです。今日もモリモリとたくさん食べて、暑さに負けず元気にすごしましょう😊