

4月23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！

白玉フルーツポンチ



スパゲティ
ミートソース

コールスローサラダ

食材名

産地名

にんにく

アオモリ
青森

セロリ

シズオカ
静岡

ニンジン
人参

トクシマ
徳島

ブタニク
豚肉

サイタマ グンマ
埼玉・群馬

タマ
玉ねぎ

ホッカイドウ
北海道

きゅうり

チバ
千葉

もやし

トチギ
栃木

キャベツ

アイチ
愛知

今日の給食は、スパゲティミートソース、コールスローサラダ、白玉フルーツポンチです。

今日のミートソースは、ちょっと作り方が違います。普通、ミートソースを作る時は、お肉と野菜を一緒に炒めて煮込んでいくのですが、今日は調理員さんがお肉と野菜を別々で炒めて作ってくれました。それにより、玉ねぎをしっかりと炒めることで野菜の美味しい天然の甘味が出て、味が深く美味しいミートソースになっています。また、お肉もしっかり炒めることで、旨みがギュッと入るのでより美味しいミートソースが出来上がります。ぜひ、そんなところも感じながら給食を食べてみてください。