

11月22日(月)

今日の給食



鶏と根菜の煮物

ツナそぼろごはん

いも団子汁

★今日の食材の産地★

食材名	産地名
生姜	高知
長ネギ	千葉
万能ねぎ	大分
ごぼう	青森
れんこん	茨城
人参	千葉
さやいんげん	千葉
大根	千葉
じゃが芋	北海道
小松菜	東京
鶏肉	宮崎他



ひとつずつ
ていねいに
作ってくれました



今日の給食は、「ツナそぼろごはん」「鶏と根菜の煮物」「いも団子汁」です。

いも団子汁の団子は、じゃが芋を蒸してつぶしてから、でんぷんを混ぜて作りました。調理員さん4人が戸山小の450食分のお団子を一つ一つ丸めて作ってくれました。モチモチした食感が楽しい汁物になりましたのでぜひ食べてみてください。