

1 月 25 日 (火)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★



しょくざい せいめい
食材名

さんち せいめい
産地名

ニンジン
人参
ダイコン
大根

ごぼう
長ネギ

じゃが芋

たまご
玉ねぎ
コマツナ
小松菜

みかん
ぶたにく
豚肉
たまご
卵

チバ
千葉
チバ
千葉
アオモリ
青森
チバ
千葉

ホッカイドウ
北海道
ホッカイドウ
北海道

トウキョウ
東京
エヒメ
愛媛
カゴシマ
鹿児島
イバラキ
茨城

今日の給食は、「おっきりこみ」「ゼリーフライ」「みかん」です。

今日は埼玉県の郷土料理です。「おっきりこみ」とは、幅の広い麺を野菜と一緒に煮込んだものです。

「ゼリーフライ」とは、実際にゼリーを揚げたものではなく、衣のついていないコロックです。昔、小判型のコロックを「銭フライ」と呼んでいた銭が変わり、「ゼリーフライ」と名付けられました。