

1 月 31 日 ( 月 )

❀ 今日の給食 ❀



★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名 <sup>しょくざいめい</sup>	産地名 <sup>さんちめい</sup>
生姜 <sup>しょうが</sup>	高知 <sup>こうち</sup>
大根 <sup>だいこん</sup>	千葉 <sup>ちば</sup>
人参 <sup>にんじん</sup>	千葉 <sup>ちば</sup>
キャベツ	愛知 <sup>あいち</sup>
もやし	栃木 <sup>とちぎ</sup>
まいたけ	静岡 <sup>しずおか</sup>
ごぼう	青森 <sup>あおもり</sup>
小松菜 <sup>こまつな</sup>	東京 <sup>とうきょう</sup>
あぶらかれい <sup>とりにく</sup>	アメリカ <sup>みやぎほか</sup>
鶏肉	宮崎他

今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>は、「ごはん」「アブラカレイのおろしかけ」「野菜<sup>やさい</sup>のしょうゆ和え」「きりたんぽ汁<sup>しる</sup>」です。

今日<sup>きょう</sup>のお魚<sup>さかな</sup>のアブラカレイは、その名の通り、油分<sup>な</sup>が多く身<sup>とお</sup>がやわらかで美味<sup>あ</sup>しいカレイです。秋<sup>あき</sup>から冬<sup>ふゆ</sup>の今<sup>いま</sup>が

旬<sup>しゅん</sup>のお魚<sup>さかな</sup>です。また、きりたんぽ汁<sup>しる</sup>のきりたんぽとは、ごはん<sup>ごはん</sup>をすりこぎ<sup>すりこぎ</sup>でつぶ<sup>つぶ</sup>して、棒<sup>ぼう</sup>に巻き<sup>ま</sup>き付け<sup>つけ</sup>て焼<sup>や</sup>いた

ものです。秋田<sup>あきたけん</sup>県の郷土<sup>きょうど</sup>料理<sup>りょうり</sup>として有名<sup>ゆうめい</sup>な食材<sup>しょくざい</sup>です。