

9月16日(金)

❀ 今日の給食 ❀

★今日の食材の産地★

食材名

産地名

ちりめんじゃこ
鶏肉
ごぼう
にんじん
じゃがいも
さやいんげん
キャベツ
もやし
こまつな

瀬戸内
宮崎
群馬
北海道
北海道
青森
長野
栃木
東京都



野菜のおかか梅肉あえ

牛乳

ごはん(小魚の炒り煮)

高野豆腐と野菜のうま煮

今日の給食は、「牛乳」「ごはん」「小魚の炒り煮」「高野豆腐と野菜のうま煮」「野菜のおかか梅肉あえ」

です。”高野豆腐”は、”豆腐”が姿を変えた食品です。豆腐を凍らせた後に、乾燥させています。乾燥した

状態では、長期間保存することができます。高野豆腐を料理に使うときには、水で戻してから使います。

高野豆腐にだしをたっぷり染み込ませ、野菜と一緒に煮た、うま煮を味わって食べてください♪