

10月 3日 (月)

❖ 今日の給食 ❖



★今日の食材の産地★

食材名 産地名

めかじき	インド洋
鶏肉	宮崎
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
赤パプリカ	韓国
パセリ	長野
にんじん	北海道
はくさい	長野
かぶ	千葉

今日の給食は、「牛乳」「ガーリックピラフ」「めかじきのトマトソース焼き」「白菜とかぶのクリームスープ」「ももゼリー」です。”かじき”という魚の仲間には、”めかじき”と”まかじき”があります。

今日の給食で出す、”めかじき”は、秋から冬にかけて旬を迎える魚です。脂がほどよくのっていて、甘味を感じることができます。今日は、めかじきにトマトソースとチーズをのせて、オーブンでじっくり焼きました♪