

12月 6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)★

食材名

産地名



青(あお)ひらす
鶏(とりにく)肉
にんじん
さといも
しょうが
だいこん
こまつな
長(なが)ねぎ
いちご

ニュージーランド
宮(みや)崎
千(ち)葉
埼(さい)たま
玉
高(こう)知
千(ち)葉
長(なが)野(の)県(けん)伊(いな)那(な)市(し)
千(ち)葉
福(ふく)岡(おか)

伊(いな)那(な)市(し)は、
新(しん)宿(じゅく)区(く)の
友(ゆう)好(こう)都(と)市(し)で(す)♪

今日(きょう)の給食(きゅうしょく)は、「牛乳(ぎゅうにゅう)」「鶏肉(とりにく)と里芋(さといも)のおこわ」「ひらすの照り焼き(てりやき)」「きのこ汁(じる)」「いちご」です。

”ひらす”は、白身魚(しろみぎな)の仲間(なかま)で、別(べつ)名(めい)”ひらまさ”とも呼(よ)びます。身(み)がしっか(か)りとしていて、加(か)熱(ねつ)しても

硬(かた)くなりません。味(あじ)にくせがないため、和食(わしょく)・洋食(ようしょく)・中華(ちゅうか)のいろん(りょうり)な料理(りょうり)にも合(あ)わせることができますが、特(とく)に、

焼(や)いて食(た)べるのがおすす(す)めです。今日(きょう)は、ひらすを甘辛(あまから)いたれ(たれ)に浸(ひ)めて、照り焼き(てりやき)にして提(てい)供(きょう)します♪