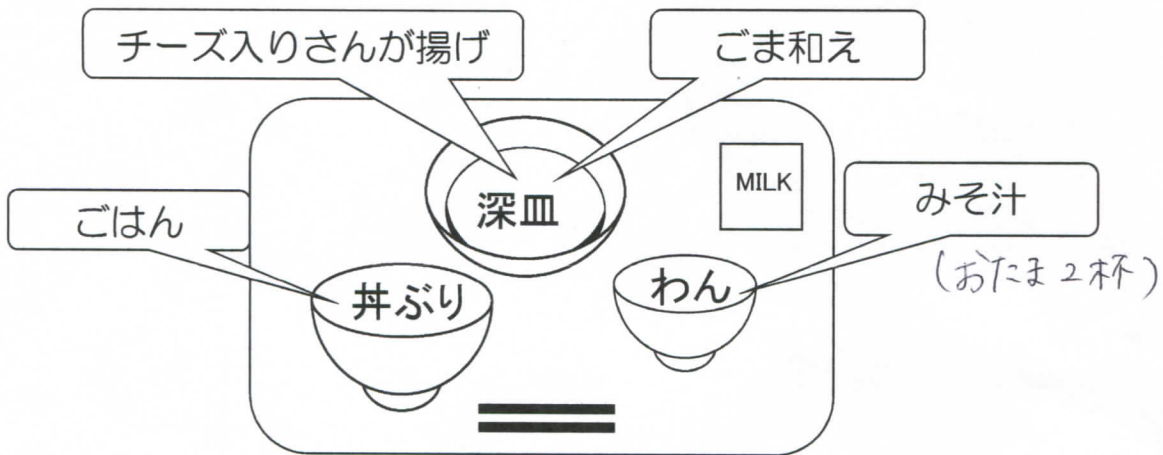
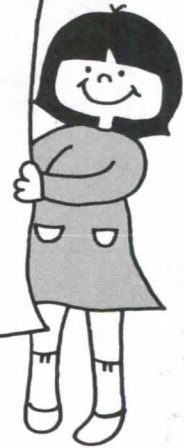


今日の給食



ごはん
チーズ入りさんが揚げ
ごま和え
みそ汁
牛乳



～さんが揚げ～

千葉県には、「さんが焼き」と呼ばれる郷土料理があります。漁師が房総沖でとれた新鮮な魚を包丁でたたき、薬味とみそを加えて焼いて食べたのが始まりと言われています。とてもおいしく皿までなめたことから「なめろう」と名前がつき、それをあわびなどの殻につめて焼いたものを「さんが焼き」と呼ぶようになりました。今日は、そのさんが焼きをアレンジして、いわしのすり身にチーズを加え、油で揚げた「さんが揚げ」を作ってみました。

今日も感謝の気持ちを込めて、残さずいただきます。

今日の主な食材の産地

玉ねぎ・・・北海道 にんじん・・・北海道 ジャがいも・・・北海道
長ネギ・・・青森 キャベツ・・・長野 もやし・・・栃木
小松菜・・・東京都江戸川区 わかめ・・・徳島 豚肉・・・茨城
いわし・・・鹿児島 米・・・青森