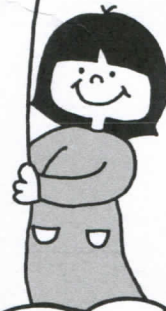


今日の給食

11/27(火)

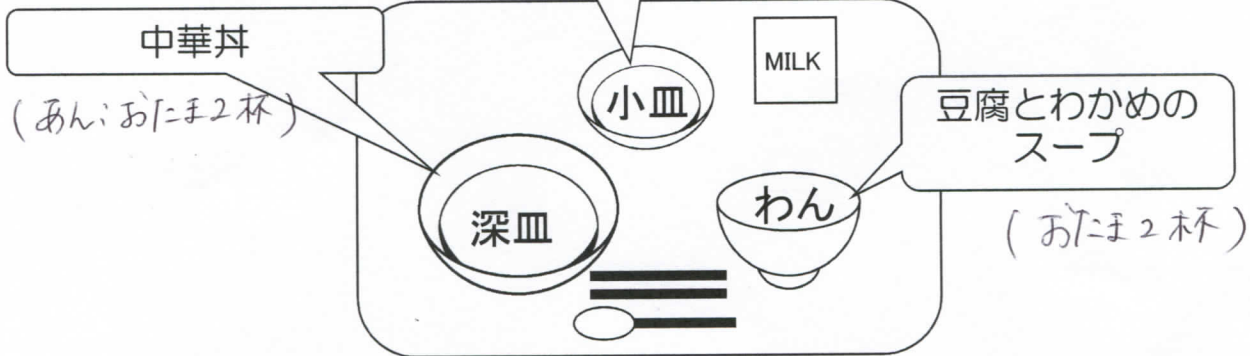


中華丼
豆腐とわかめのスープ
さつまいものごま団子
牛乳



前期給食コンクール優勝
クラス2100・2300・3300
学級のリクエスト
です。

さつまいもごま団子



～さつまいもごま団子～

だんごを漢字で書くと「団子」です。語源は諸説あるようですが、遣唐使が日本に持ち帰った菓子のひとつ「団喜(だんぎ)」に由来し、米や雑穀の粉をこねて丸めたことから「団粉」になり、それが変化して「団子」となったといわれています。「団」は集めるという意味で使われています。

今日は、蒸してつぶしたさつまいも、白玉粉、白いんげん豆をよく混ぜて団子の形にし、ごまをまぶして油で揚げました。よくかんで、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・・・千葉 しめじ・・・長野 白菜・・・茨城
さつまいも・・・茨城 もやし・・・栃木 小松菜・・・東京都江戸川区
豚肉・・・茨城 わかめ・・・三陸 白いんげん豆・・・北海道 米・・・山形