

# 10月 29日 (火)

# 今日の給食

今日の給食は、

- さんまごはん
  - みみ汁
  - くきわかめの炒め煮
  - 牛乳
- です。



【使用食材の産地】

しょうが（高知県）      さやいんげん（福島県）      にんじん（北海道）      大根（北海道）  
じゃがいも（北海道）      ねぎ（北海道）      えのきたけ（長野県）      小松菜（東京都）  
鶏肉（国産）      さんま（北海道）

今日は、旬のさんまを使った『さんまごはん』です。漢字で『秋刀魚』と書くさんまは、銀色に光り、細長い姿が刀に例えられます。今日は油で揚げて、甘辛いたれをからめてごはん混ぜ込みました。みみ汁は給食室で作った手打ちうどんを三角形に切って加えた汁物で、山梨県の郷土料理です。