１月　９日（木）　　今日の給食

今日の給食は、

- 豚肉のしぐれごはん
- 石狩汁
- なます風酢の物
- 牛乳　　です。

【使用食材の産地】

じゃがいも（北海道）　にんじん（長崎県）　小松菜（茨城県）　しょうが（高知県）
大根（神奈川県）　ごぼう（埼玉県）　さやいんげん（沖縄県）　ねぎ（茨城県）
きゅうり（宮崎県）　ゆず（熊本県）　鮭（北海道）　豚肉（千葉県）

今日から３学期の給食が始まります。初日は、お正月のおせち料理から『なます風酢の物』です。通常、なますは千切りで作りますが給食では野菜をゆでるため、歯ざわりが少しでも残るよう細短冊に切っています。１２ｋｇの大根を細切りにするのはとても手間がかかりますが、調理師さんたちがよく切れる包丁で一生懸命切ってくださいました。