

1月 10日 (金)

今日の給食

今日の給食は、

- わかめ入り青菜ごはん
 - さばの香味焼き
 - 高野豆腐と野菜の煮物
 - 白玉しるこ
 - 牛乳
- です。



【使用食材の産地】

| | | | |
|---------------|--------------|------------|------------|
| たまねぎ (北海道) | じゃがいも (長崎県) | にんじん (長崎県) | しょうが (高知県) |
| ねぎ (千葉県) | さやいんげん (沖縄県) | 小松菜 (東京都) | さば (ノルウェー) |
| ちりめんじゃこ (愛媛県) | 豚肉 (千葉県) | | |

明日11日は鏡開きです。一年の無病息災を願う行事で、お正月にそなえた餅をおろして食べる日とされています。そこで今日は、白玉もちを入れたおしるこです。白玉をひとつひとつ丸め、あずきをコトコト煮て作りました。白玉は絹ごし豆腐を加えて練ったので、時間がたってもやわらかいです。