

9月29日(木)

ぶたにくとあげなすの
いためもの

3日課 12:00給食

あおなとたまごの
みそしる

むぎいりごはん

地産地消

今日の徳次郎町の食材

たまねぎ・なす

きょうの給食メモ

鉄釜で黒く...

給食で使用しているのは、大きな鉄釜です。鉄分が食材に染み出て体にはいいのですが、蓮根やごぼうなどは瞬く間に黒く変色してしまいます。今日の豚肉と揚げナスの炒め物には、蓮根やごぼうは入っていないのですが、なすの色素が染み出たようで、全体的に黒くなってしまいました。でも、体にはよい栄養素なんですよ！

