

向陽中学校の給食

10月29日（水）

みそラーメン・牛乳・大学いも



今日のラーメンは、みそラーメンです。給食のみそラーメンの
おいしさの秘密は、スープにあります。給食室では、釜でんにくと
しょうがをよく炒め、赤みそ・白みそ・酒・ごま油・豆板醤・さとうを
加えて、弱火で練り、このみそをとんこつと鶏がらでとったスープに加えることで、
深みのあるおいしいスープに仕上がります。給食室のみなさんは、おいしいスープ
を作るために、日々奮闘しています。



また、今日の大学いもには、向陽中学校の畑で
収穫したさつまいもも給食に使っています。
揚げて、さとう・水あめ・しょうゆ・みりんで
作ったみつをからめて、いただきました！



食材と産地

食材名	産地	食材名	産地
ぶた肉	群馬県	にんじん	北海道
にんにく	青森県	もやし	栃木県
しょうが	高知県	小ねぎ	宮城県
長ねぎ	群馬県	さつまいも	向陽中・千葉県
たまねぎ	北海道	牛乳	区公式ホームページ 学校給食に記載