



大藤小学校の給食



< 6月10日(水)の給食 >

=蒲郡みかん=

愛知県蒲郡市で作られたみかんの果汁で作ったゼリーです。

=さけのマヨネーズ焼き=

さけに手作りのタルタルソースをかけて、焼きました。

がまごおり
みかんゼリー



さけの
マヨネーズ焼き



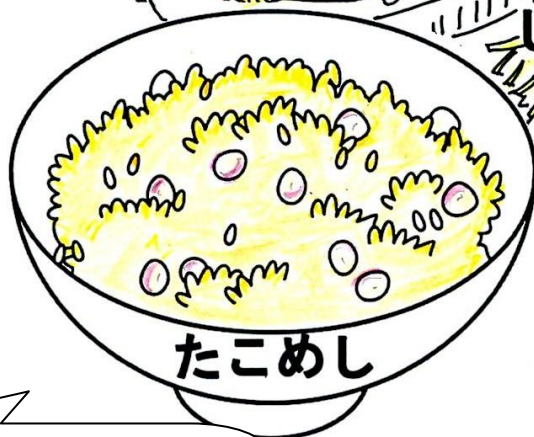
=しんこ和え=

“しんこ(新香)”とは、漬物(一般的にはたくあん漬)のことです。

=ぎゅうにゅう=

給食の牛乳は、愛知県産です。

しんこあえ



たこめし



みそしる

=たこめし=

みなみちたちょうとよはまこう
南知多町豊浜港でとれたたこを使って炊きあげたごはんです。

=みそしる=

かつおのだしで作ったみそ汁です。弥富市産のみつばが入っています。

☆今日の給食に使われている食材☆

たこめし…こめ、たこ(愛知県産)、ちくわ、糸こんにゃく、にんじん

鮭のマヨネーズ焼き…さけ、マヨネーズ、卵、パセリ(弥富市産)

みそ汁…にんじん、だいこん、わかめ、とうふ、あぶらあげ(愛知県産大豆使用)、えのきだけ、みつば(弥富市)、みそ

しんこ和え…キャベツ、きゅうり、たくあん漬、ごま

蒲郡みかんゼリー…全国的にも有名な蒲郡みかんの果汁を使用しています。



School Lunch at Ofuji Elementary School



< School lunch on June 10th (Wednesday) >

= Gamagori Mikan =

This is a jelly made of fruit juice of **tangerines** from Gamagori, Aichi.

Gamagori Mikan Jelly



= Salmon Roasted with Mayonnaise =

Salmon is roasted with a handmade tartare sauce.

Salmon Roasted with Mayonnaise



= Seasoned Vegetables with Shinko =

"Shinko" is a pickled vegetable (generally speaking, it is a pickled daikon radish).

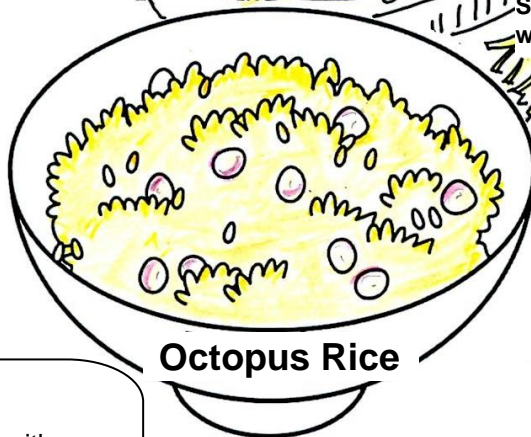
Seasoned Vegetables with Shinko

= Milk =

The milk in the school lunch is from Aichi Prefecture.



Octopus Rice



= Octopus Rice =

This is rice cooked with **octopuses** caught from Toyohama Port in Minamichita-cho.

Miso Soup



= Miso Soup =

This is miso soup using bonito stock. It contains **mitsuba** from Yatomi.

☆Ingredients used in today's school lunch☆

Octopus Rice ... rice, octopus (from Aichi Prefecture), chikuwa, konnyaku noodles, carrot
 Salmon Roasted with Mayonnaise ... salmon, mayonnaise, egg, parsley (from Yatomi City)
 Miso Soup ... carrot, daikon, wakame seaweed, tofu, deep-fried tofu (using soybeans from Aichi Prefecture), enoki mushroom, mitsuba (Yatomi City), miso
 Seasoned Vegetables with Shinko ... cabbage, cucumber, pickled daikon radish, sesame
 Gamagori Mikan Jelly ... It uses fruit juice of Gamagori mikan, which is famous nationwide

