

給食紹介

令和 6年 11月 21日(木)

麦ごはん 牛乳

ハンバーグの薬味ソース

白菜の浅漬け

こしね汁

チーズ



出荷量の多い安中自慢の“上州ねぎ”です。



『薬味ソース』は、魚・肉・豆腐などどんな料理にもぴったりの万能ソースです。上州ねぎは、大活躍です。

上州ねぎ

安中市は、上州ねぎの県内の出荷量第一位を占めており、今日は安中自慢の『上州ねぎ』を使用して『薬味ソース』を作りハンバーグにたっぷりかけました。

『こしね汁』は、富岡市の郷土料理、こんにゃく・しいたけ・ねぎなど地元食材を使用したみそ汁です。その他、鶏肉・にんじん・ごぼう・さといもなど群馬県産食材をたくさん使用し、かつおとこんぶからとった二中自慢の“だし”の効いたおいしい汁ができました。

安中総合学園高校で栽培の白菜・にんじん・さといも使用しています。地元安中市・群馬県の食材を味わって食べてください。