

給食紹介

令和 6年 12月 13日(金)

ごはん 牛乳

白身魚(ホッケ)の薬味ソースかけ

前橋tonton汁 ごまあえ

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びったりな万能ソースです。上州ねぎは、大活躍です。



前橋市&安中市の給食

今日は群馬県内の給食“前橋市”『前橋tonton汁』です。前橋市は、美味しい豚肉で有名です。その豚肉を使って、前橋市をピーアールする料理として前橋市の料理人で考案されたのが『前橋tonton汁』です。豚肉の“トン”と すいとんの“とん”から名付けられました。豚肉・すいとんの他に、ねぎ・しめじ・にんじん・だいこんなど、地場産物とバターと生姜が入ったみそ汁です。バター・生姜・味噌のハーモニーを味わってください。生姜の効果で体がぽかぽか温まるみそ汁です。

『ホッケの薬味ソースかけ』は、安中市自慢の上州ねぎをたっぷり使った“薬味ソース”が、肉・魚・豆腐・野菜などどんな料理にも合う万能ソースです。とっても美味しいです。やる気UP↑&学力UP↑ 応援メニューです。