

# 5月15日(水)

## ご飯

### 豆腐のまさご揚げ

### 炒りこんにゃく

### 豚汁 牛乳

豆腐のまさご揚げ「まさご」とは漢字で「真砂」と書きます。これは、細かい砂を意味し、細かな粒状に仕立てた料理を「真砂<sup>まさご</sup>」というようです。今日の給食の「真砂揚げ」は、豆腐と一緒に、えび、とり肉、にんじん、じゃこ、ひじき、玉ねぎなどみじん切りにした具材を混ぜ合わせて油で揚げ、たれをかけて食べます。

にんじん	:	徳島
玉ねぎ	:	兵庫
ピーマン	:	茨城
ごぼう	:	青森
じゃが芋	:	鹿児島
大根	:	千葉
長ねぎ	:	茨城
小松菜	:	東京
鶏肉	:	宮崎
豚肉	:	群馬
えび	:	タイ
じゃこ	:	インドネシア
たまご	:	青森