

12月13日(金)

ねぎ豚塩だれ丼【1年生リクエスト】

卵スープ【1年生リクエスト】

りんご

牛乳



豚肉 肉は部位によって脂の量が異なります。今日のねぎ豚塩だれ丼では、豚肩肉を使っています。豚肩肉は、豚肉の前足の付け根（前足上部）から肩にかけての部分です。豚肩肉は、豚の体全身を支える役目があるので、脂が少なく、たんぱく質が多く、やや硬い部位です。

ブロック肉では、じっくり煮込んで作るスープやシチューがよく合います。スライスでは、竜田揚げや豚汁、炒め物などにも合います。本郷台中で人気のメニューを味わってください。

長ねぎ : 群馬
にんにく : 青森
にんじん : 千葉
たまねぎ : 北海道
もやし : 栃木
にら : 茨城
しモン : 愛媛
りんご : 青森
わかめ : 岩手
豚肉 : 群馬
たまご : 青森