

北海道郷土料理



令和4年10月12日 (水)

- ごはん
- 鮭のチャンチャン焼き
- 金時豆の甘煮
- 芋団子汁
- 牛乳

「鮭のチャンチャン焼き」は鮭と野菜を蒸し焼きにした料理で、みそで味付けをします。チャンチャン焼きは漁師料理から生まれました。ちなみに、今回使った鮭は、北海道産です。「芋団子汁」は給食で何度か登場している人気メニューです。また、北海道の特産物、金時豆を使って豆の甘煮をつくりました。

