

# まくべつの恵み給食

11月17日（金曜日）のこんだてと幕別町産の食材の紹介

ごはん、**長いものみそ汁**、さばのみそ煮、**こんにゃくきんぴら**、牛乳

今日の給食に使われている幕別町産の食材は、長いものみそ汁の長いも、こんにゃくきんぴらのごぼうと人参です。

長いものは、年中忠類産のものを使っています。皮をむくとぬめりがあって切りづらいですが、調理員さんたちは一生懸命包丁で切ってくれています！



長いものは、みそ汁に入れる前に、ぬめりをとるために塩をまぶして水で3回洗っています！