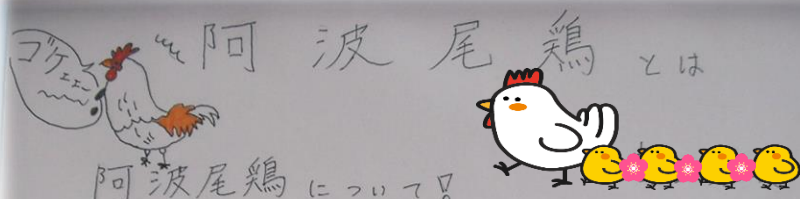


2月10日(月)の給食

939 kcal



献立	材料
ごはん	米
阿波尾鶏の塩からあげ	阿波尾鶏 にんにく・しょうが 塩・粒こしょう 片栗粉 油
小松菜とじゃこの和え物	小松菜 花切り大根 ちりめんじゃこ しょうゆ だし汁
千切りキャベツ	キャベツ 人参 コーン 青じそドレッシング
抹茶プリン	砂糖 アガー 抹茶 牛乳 生クリーム ホイップ
みそ汁	豆腐 玉ねぎ 大根 みそ だし汁



阿波尾鶏 阿波尾鶏とは
阿波尾鶏 について！
・県西部や県南部の自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で
80日以上かけて丹念に飼育された高級鶏肉として
差別化商品を目指して生産しています。

平成10年度には「地鶏」特定規格の基準を満たす地鶏の中で
生産量が全国1位となり、日本トップブランドに成長し、
平成13年3月29日地鶏の肉特定JAS認定機関より
JAS認定され、全国に先駆けて地鶏JASマークを付け
販売が開始されました！

阿波尾鶏とブロイラーの比較

項目	阿波尾鶏	一般ブロイラー
肉の色・味	赤みを帯びて美しく 甘みとコクがあり、適度な 歯ごたえ	薄いピンク 淡白で柔らかい
飼育期間	80日以上	45日～50日
性格	やんぱりが荒い	おとなしい