

# 1月12日(金)の給食



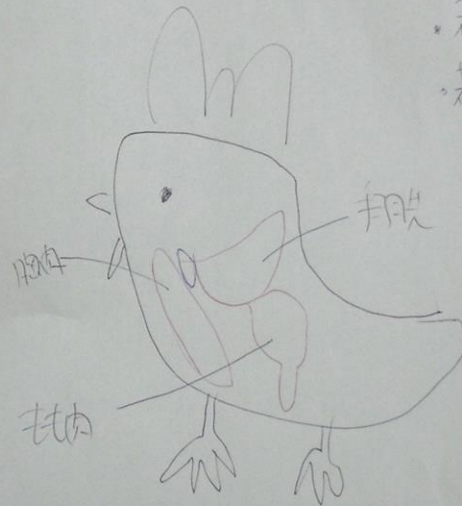
## 献立

献立	材料
ごはん	米
鶏肉とごぼうの甘酢だれ	鶏肉 片栗粉 ごぼう 人参 しめじ しょうゆ みりん 砂糖 酢 ごま
ポテトサラダ	じゃがいも コーン きゅうり 塩・こしょう マヨネーズ
お野菜のおひたし	ほうれん草 白菜 えのき だし汁 砂糖 しょうゆ
ももゼリー	ももジュース アガー 砂糖 水
みそ汁	とうふ ねぎ みそ だし汁



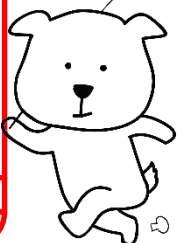
鶏肉とごぼうの甘酢だれ

- ・若鶏ムネ肉 191kcal
  - ・若鶏ムネ肉(皮なし) 10kcal
  - ・若鶏ささみ 105kcal
- 各100gあたり



鶏肉は本来、羽毛が茶褐色の鶏をいった言葉で、柏の葉の色に似ているため、植物と同じ類を表記していたこともあり、現在まで使われている漢字も、その色から「黄色い鶏」で「黄鶏」と書く

2018



2018年  
初給食