

1月20日(月) の給食

932kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
厚揚げと白菜のそぼろあん	厚揚げ 白菜 玉ねぎ しめじ 人参 豚ミンチ ごま油 しょうが 水・しょうゆ みりん・酒 砂糖 水溶き片栗粉
春雨の酢の物	春雨 ハム きゅうり 酢・砂糖 しょうゆ ポン酢 ごま油 すりごま
おかか和え	キャベツ もやし 赤パプリカ だし汁 しょうゆ 砂糖 かつおぶし
すだちゼリー	すだちジュース アガー 砂糖 水
みそ汁	かぼちゃ 麩 みそ だし汁



すだちについて



すだち(酢橘、学名=Citrus sudachi)はミカン科の常緑低木ないし中高木。徳島県原産の果物で、カボスやユコウと同じ香酸柑橘類。名称の由来は食酢として使っていたことから「酢橘」(すたちばな)と名付けられていたが、現代の一般的な名称は「すだち」である。

