

10月2日(火)の給食



献

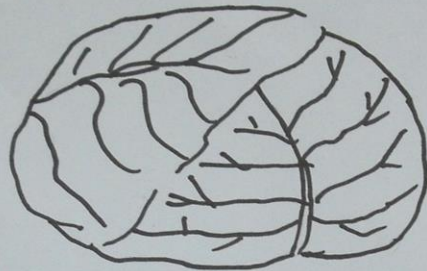
立



献立	材料
ごはん	米
鶏団子の甘酢	鶏ミンチ 絹ごし豆腐 しょうが 塩・こしょう 酒 玉ねぎ・人参 たけのこ 干しいたけ しょうゆ みりん 砂糖 酢 ごま
キャベツの塩昆布サラダ	キャベツ 水菜 塩こんぶ 昆布茶 しょうゆ
おひたし	小松菜 もやし 油揚げ だし汁 しょうゆ 砂糖
フルーツポンチ	みかん パイン
すまし汁	麩 三つ葉 塩 しょうゆ だし汁



キャベツ



キャベツ、アブラナ科アブラナ属の多年草。

野菜として広く利用され、栽培上は一年生植物として扱われる。名前は英語に由来するが、さらにその語源はフランス語の「caboche」から。

別名の甘藍は中国語の甘藍から、玉菜は結球性性質に由来する

分量 100gあたり：22 kcal

明日から松西祭準備・松西祭・遠足の為、集給はお休みです！！