

# 6月9日(月) の給食

822kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
麻婆豆腐	木綿豆腐 豚ミンチ しいたけ たけのこ にんじん 長ねぎ にんにく・しょうが 豆板醤・甜麺醤 ごま油 鶏ガラスープ 濃口しょうゆ 砂糖 片栗粉・水
きゅうりの 浅漬け	きゅうり 白菜 塩 砂糖 和風顆粒だし
さつまいも サラダ	さつまいも ロースハム 枝豆 玉ねぎ マヨネーズ 塩・こしょう
カフェオレゼリー	カフェオレ アガー 砂糖 水



## 豚ミンチ

について



- ▼ たんぱく質、ビタミンB1、ビタミンB2などが豊富
- ▼ 亜鉛・鉄などのミネラルも含まれる!!
- ▼ 肩肉やすみ肉などが使用され、牛や鶏ひき肉と比べてコクがあり、やわらかいい食感が特徴。
- ギョウザや焼売、麻婆豆腐など  
中華料理と相性がよい!

