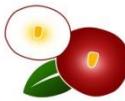


1月19日(月) の給食



860 kcal



献 立

献 立	材 料
ごはん	米
BBQチキン	鶏もも肉 片栗粉 ケチャップ 中濃ソース みりん 砂糖 濃口しょうゆ
カラフルマリネ	きゅうり にんじん 黄パプリカ オリーブオイル 酢 砂糖 塩・粒こしょう
小松菜のツナ和え	小松菜 もやし ツナ 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 砂糖
コーンスープ	コーン コンソメースープ 牛乳 生クリーム コーンクリーム 塩・こしょう パセリ
チョコチップケーキ	HM たまご 砂糖 牛乳 バター チョコチップ



とうもろこしは、米や麦と並ぶ「主要穀のひとつ」、青果用や加工用などいくつかの種類に分類されます。

「スイートコーン」は粒に含まれる糖分が多いので甘みがありますが、収穫後とうもろこし自体の「呼吸」による鮮度低下が激しく、夏季の室温では数時間で食味が落ちてしまいます。スイートコーン以外のとうもろこしは、ポップコーン、デントコーン、ワキシコーン、ソフトコーンなどがあります。