


5月20日(水)の給食



725 kcal | 

献立

| 献立 | 材料 |
|-----------------|---|
| ごはん | 米 |
| ひじき入り 鶏つくね | 鶏ミンチ 玉ねぎ ひじき おろししょうが 酒・片栗粉 塩・こしょう 濃口しょうゆ 酒・みりん 砂糖 |
| くるみ和え | 小松菜 もやし 薄口しょうゆ 砂糖 くるみ |
| れんこんサラダ | れんこん にんじん コーン マヨネーズ 塩・こしょう 薄口しょうゆ |
| 豆腐と三つ葉 のすまし汁 | 木綿豆腐 三つ葉 和風だし 薄口しょうゆ 塩 |
| ヨーグルト ムース | ヨーグルト 生クリーム 牛乳 砂糖 ゼラチン いちごソース |



くるみ (について)



くるみの歴史は紀元前7000年頃から始まります。古代ギリシャ・ローマでは「神々の食べ物」や「ジュピター(最高神)のドングリ」と呼ばれ珍重されました。4世紀頃、シルクロードを通じて西方から伝わり、その由来から「胡(西方の意味)の木兆」として「胡木兆」と名付けられました。