

10月14日(木)の給食



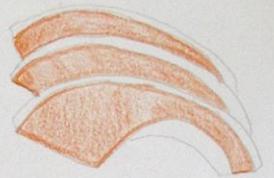
1007 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鮭のタルタルソースがけ	鮭 塩・こしょう 薄力粉 ゆで卵 ピクルス パセリ マヨネーズ 塩・こしょう
かぼちやの カレー煮	かぼちや きぬさや コーン 水 酒 めんつゆ 砂糖 塩 カレー粉 バター
ゆずポン酢 和え	キャベツ きゅうり 花切大根 ゆずポン酢
きんぴら汁	ごぼう にんじん ごま油 和風だし 味噌 ごま
きなこプリン	牛乳 生クリーム きなこ 砂糖 アガー 水



魚主



魚主の栄養成分

免疫力の向上, 記憶力の向上, 老化の防止

11月11日は「チケの日」

10月4日は「イワシの日」

10月10日は「マンロの日」

