

11月25日(木)の給食

755kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
チリマヨ	鶏もも肉 片栗粉 鶏がらスープの素 砂糖・豆板醤 濃口しょうゆ マヨネーズ ケチャップ 水
中華炒め	水溶片栗粉 青梗菜 たけのこ しめじ ごま油 鶏がらスープの素 濃口醤油・酒 オイスターソース 砂糖 にんにく
キャベツと しらすの 塩昆布和え	キャベツ しらす 塩昆布 薄口しょうゆ ごま油
春雨スープ	にんにく 春雨 わかめ 玉ねぎ にんじん 鶏がらスープ 薄口醤油 塩・こしょう ごま
カルピス ゼリー	カルピス アガー 砂糖 水



醤油について



醤油は、主に大豆などの穀物を原料とした発酵液体調味料で、日本料理において欠かせない基本的な調味料のひとつ。古くから日本各地で生産されており、それぞれの地域の嗜好や醸造の歴史などにより、さまざまな個性をもちます。たくさんの種類の醤油がある中、今回のメニューは「濃口醤油」と「薄口醤油」を使用しています。