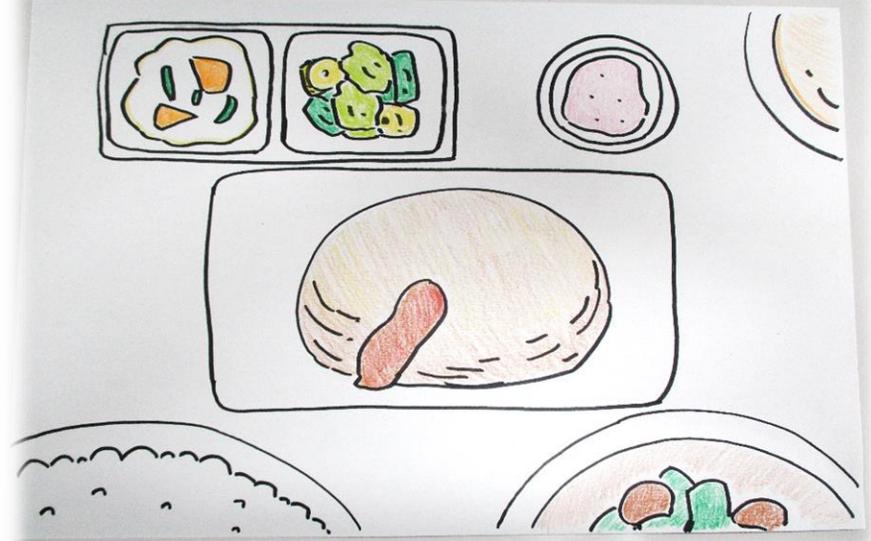


1月24日(月)の給食 926 kcal

イメージイラストです

献立

献立	材料
ごはん	米
照り焼きハンバーグ	豚ミンチ 玉ねぎ 絹豆腐 生パン粉 牛乳 ナツメグ 塩・こしょう 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 片栗粉・水
野菜炒め	キャベツ ピーマン ヤングコーン 油 鶏がらスープの素 薄口しょうゆ
ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり にんじん マヨネーズ 塩・こしょう
なめこの味噌汁	なめこ ほうれん草 和風だし 味噌
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



醤油



醤油は主に穀物を原料とし、醸造技術において発酵させて製造する液体調味料である。日本料理における基本的な調味料の一つ。同様の調味料は東アジアの民族料理にも広く使用される。

醤油の種類

- 主に
- ・濃口醤油 (こいくちしょうゆ)
- ・淡口醤油 (うすくちしょうゆ)
- ・溜醤油 (たまりしょうゆ)
- ・再仕込醤油 (さいしこみしょうゆ)
- ・白醤油 (しろしょうゆ)

← こちらは熟成期間で変わる
 平成31年～令和3年
 まではおなじみです

明日の給食はお休みです！