

2月18日(金)の給食

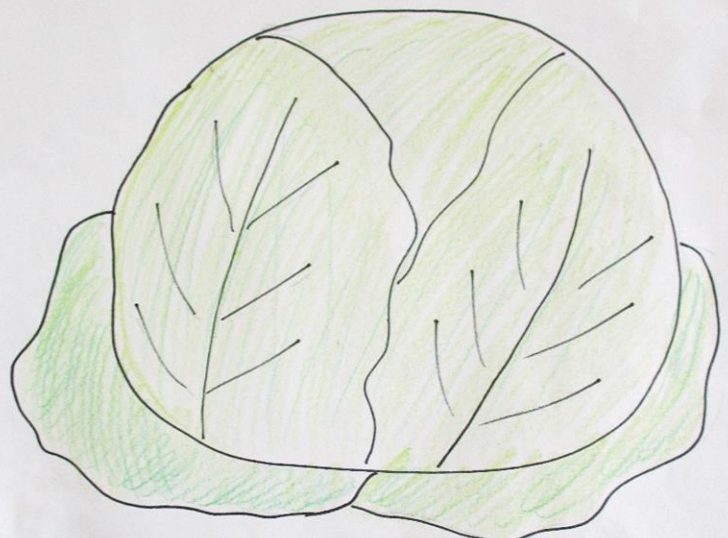
883kcal

献立

献立	材料
豚丼	米 豚バラスライス 玉ねぎ 糸こんにゃく 和風だし 濃口醤油 酒 みりん 砂糖
和風パスタ	ハーフスパゲティ キャベツ しめじ ベーコン たかのつめ オリーブオイル 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 塩・こしょう
ほうれん草 の和え物	ほうれん草 もやし にんじん かつおぶし 薄口しょうゆ 砂糖
味噌汁	木綿豆腐 わかめ 青ねぎ 和風だし 味噌
カルピス ゼリー	カルピスいちご味 アガー 砂糖 水



キャベツについて



栄養素

ビタミンC
ビタミンK
葉酸 繊維

同.産地

香川県産 = おおに 4~6月に出回る
冬キャベツ = 岐阜県産 (11~3月) にかけて出回る
夏秋キャベツ = 7~10月に出回るキャベツで葉が柔らかいのが特徴。

おいしいキャベツの選び方
葉と葉の間には空気がたまり、葉の巻がゆるいほどおいしい。
ポイント
持ち上げると、お尻の部分が重いものを選びましょう。



本日で
今年度の給食は
おしまいです。

