

4月22日(金)の給食



809kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鶏の照り焼き	鶏もも肉 片栗粉 濃口しょうゆ みりん 砂糖
菜の花の和風パスタ	ハーフスパゲティ 菜の花 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
きゅうりの塩昆布和え	きゅうり 白菜 塩昆布 ごま油 ごま
味噌汁	切り干し大根 にんじん 青ねぎ 和風だし 味噌
アセロラゼリー	アセロラジュース アガー 砂糖 水



菜の花について



花言葉

『快活』 『明るさ』

開花時期

2～5月に開花時期を迎え、
2月下旬から4月までが見頃です!!

菜の花は、アブラナ科アブラナ属の一種で、
別名、花菜(ハナ)、菜花(ナハ)、油菜(アブラ)
とも呼ばれる!!
開花する前のつぼみの状態が収穫する方が
苦味が少なく柔らかいため、美味しく食べる
ことができます!!
耐寒性に優れているので、日当たりの良い
環境で育てることで冬も占れうりに生育します!!