

4月28日(木)の給食



916 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鶏のパン粉焼き	鶏もも肉 天ぷら粉 水 塩・こしょう パン粉 パセリ
かぼちやの カレー煮	かぼちや きぬさや 水 酒 めんつゆ 砂糖 塩 カレー粉 有塩バター
コールスロー サラダ	キャベツ 玉ねぎ にんじん マヨネーズ 酢 砂糖 塩・こしょう
コンソメ スープ	マカロニ レタス コーン コンソメスープ 塩・粒こしょう
ナタデココ フルーツ	みかん パイナップル ナタデココ シロップ



カボチャについて

ウリ科
カボチャ属



「カボチャ」という名前は、ポルトガル語由来!!

旬は秋～冬。
不飽和脂肪酸、ミネラル、たんぱく質、βカロテン
ビタミンB群、ビタミンC、ビタミンEなどさまざまな栄養素
が含まれている。
生産量は北海道が最も多く、次いで鹿児島県、茨城県
などが続く。

甘みが強いので
和食に向く!