

5月13日(金)の給食



824 kcal

献立

献立	材料
ガーリックライス	米 豚ミンチ にんにく(生) コーン 有塩バター 薄口しょうゆ 塩・こしょう パセリ
豚肉ポテト	豚バラ肉 じゃがいも 小松菜 有塩バター 濃口しょうゆ 味噌 砂糖 和風顆粒だし 塩・こしょう
アーモンド和え	もやし にんじん さやいんげん アーモンド 薄口しょうゆ 砂糖
キャベツの洋風スープ	キャベツ 玉ねぎ コンソメスープ 塩・こしょう
カフェオレゼリー	カフェオレ アガー 砂糖 水



にんにく(ガーリック)

にんにくは 何もしなければ
くさくないです。

細胞の中にくさい原因が閉じ込め
られちゃってるので。

ただ、細胞を壊す、

フキリ切ったり潰したりすると

と、とてもおいがします。

それを食べると、くさい原因が口内などに
こびりついてしまうのです。

...今、こびりついていいるがもしれませんよ。



くさくねえよ
マジで。