

10月14日(金)の給食

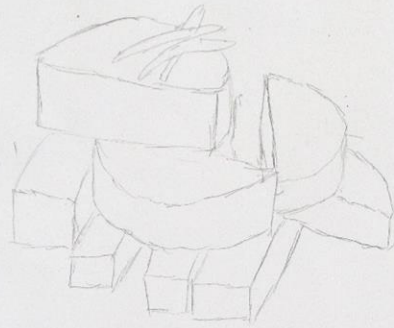
807 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鶏と長ねぎ の甘辛炒め	鶏もも肉 片栗粉 長ねぎ 油 濃口しょうゆ 酒 みりん 砂糖 塩・こしょう
大根の煮物	大根 にんじん さやいんげん ツナ 水 薄口しょうゆ みりん 砂糖
小松菜の おひたし	小松菜 油揚げ もやし 薄口しょうゆ 砂糖
なめこの 味噌汁	なめこ 木綿豆腐 青ねぎ 和風だし 味噌
ぶどうゼリー	ぶどうジュース アガー 砂糖 水



大根の煮物



実は大根の上部と下部では
大根の甘味・苦味・辛みの違
いがあり、大根の上部は、
甘く、大根の下部に行くに
従い辛味が増していきます。

