

11月2日(水)の給食

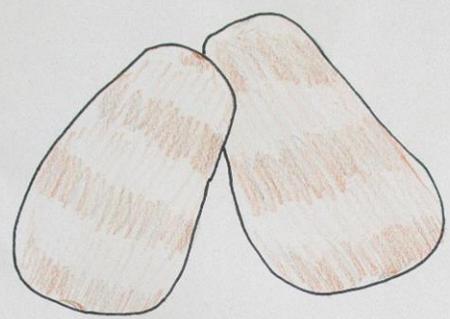
887 kcal

献立

献立	材料
豚丼	米 豚バラ肉 玉ねぎ 糸こんにゃく 油 和風だし 濃口しょうゆ 酒 みりん
さといもの煮物	砂糖 里芋 れんこん にんじん 青ねぎ 和風だし 濃口しょうゆ みりん
塩だれサラダ	砂糖 キャベツ きゅうり かにかま ごま油 鶏ガラスープの素 塩 レモン汁
すまし汁	おろしにんにく 麩 しいたけ 水菜 和風だし 薄口しょうゆ 塩
ミックスかん	フルーツミックスジュース 寒天 砂糖 水



さといもについて



東南アジアが原産のフロイモ類の仲間、サトイモ科の植物。日本で生産量が大きいのは千葉県と埼玉県。旬は秋～冬で、「石ツ早生」「八頭」「セレバス」などさまざまな種類がある。

