

11月4日(金)の給食

678 kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
焼きビーフン	豚もも肉 キャベツ にんじん ピーマン ビーフン ごま油 鶏ガラスープの素 濃口しょうゆ オイスターソース 塩・こしょう
かぼちやの そばろあん	かぼちや 鶏ミンチ 和風だし 濃口しょうゆ みりん 砂糖 片栗粉・水
ピリ辛 ラーボン	白菜 きゅうり 花切大根 ポン酢 ラー油 ごま
中華スープ	きくらげ もやし ニラ 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩
カルピス ゼリー	カルピス アガー 砂糖 水



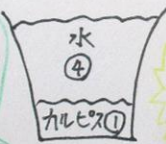
カルピス

について

国産生乳と、100年以上
受け継いできた乳酸菌と酵母
発酵という自然製法から生まれた
さわやかな風味のすこやかな飲み物



圧倒的
濃い目派!
1:3



オススメは
1:4

→ 塩ひとつまみ
水分補給にもなるよ!

カルピス 牛乳
1 : 2

カルピス 牛乳
1 : 5

+ フレーズを入れて凍らせ
そのおもしろい出来上がり

+ レモン果汁

シャーベット

ラッシー風