

6月8日(木)の給食



744kcal



献立

| 献立 | 材料 |
|-------------|--|
| ごはん | 米 |
| 鮭のバターしょうゆ焼き | 鮭 塩・こしょう 有塩バター 薄口しょうゆ さやいんげん コーン 油 塩こしょう |
| クリーム煮 | じゃがいも ベーコン グリーンピース 有塩バター 薄力粉 牛乳 コンソメ顆粒 塩・こしょう |
| マカロニサラダ | マカロニ キャベツ きゅうり かにかま マヨネーズ 塩・こしょう |
| みそ汁 | 玉ねぎ しいたけ 青ネギ 和風だし みそ |
| ナタデココフルーツ | 黄桃 パイン ナタデココ シロップ |



モモ

中国原産。夏には水分が多く、甘い球形の果実を実らせる。未成熟な果実や種子にはアミグダリンという青酸配糖体が含まれる。中国では邪鬼を払う力があるとされていて、他にも長寿などを示すことになりお祝い身にも使われる。