

9月25日(月)の給食



865 kcal



献立

献立	材料
豚ニラ丼	米 豚バラ肉 ニラ 玉ねぎ えのき ごま油 酒 みりん 濃口しょうゆ 鶏ガラスープの素
ツナ和え	きゅうり もやし ツナ 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 砂糖
小松菜のナムル	小松菜 にんじん 花切大根 ごま油 薄口醤油 鶏ガラスープの素 塩・こしょう ごま
みそ汁	木綿豆腐 油揚げ 和風だし みそ
ももゼリー	ももジュース アガー 砂糖 水



小松菜

小松菜は寒さに強く、冬を代表する緑黄色野菜の一つです。
現在では品種改良も進み、1年用途は広く、灰汁(あく)が少なく扱いやすい野菜です。

小松菜の産地
全国的に見ると、多く栽培されている埼玉県や東京都です。

小松菜の育て方
道内における主な栽培時期は2月~11月でハウス、露地栽培の両方とも直接圃場に播種したりしています。