

5月9日(木) の給食

906kcal 

献立

献立	材料
豚塩ネギ丼	米 豚バラ肉 豚もも肉 玉ねぎ ごま油 おろしにんにく 塩・粒こしょう 鶏ガラスープ 酒 レモン汁 片栗粉・水
豆腐の チョレギサラダ	木綿豆腐 きゅうり キャベツ 水菜 にんにく 鶏ガラスープの素 薄口しょうゆ 酢・砂糖 ごま油 韓国のり ごま
ブロッコリーと かにかまの サラダ	ブロッコリー かにかま 玉ねぎ マヨネーズ 塩・こしょう
みそ汁	にんじん えのき 青ネギ みそ 和風だし
ももかん	ももジュース 黄桃 寒天 砂糖 水



草葺国海苔について。

草葺国海苔(かんこのり、草葺: 김 (キム), 해衣(海衣)は、草葺国で親見されている海苔の一種である。
一般に塩とごま油で味付けされた味付け海苔として知られている。

草葺国のりは食物繊維が入っており腸内環境を整える働きがある。

ヨウ素は新陳代謝のアップ効果、ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持などに期待できる。