

6月5日(水)の給食

774 kcal



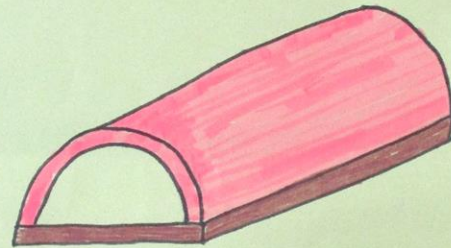
献立



献立	材料
ごはん	米
唐揚げ	鶏もも肉 濃口しょうゆ 酒 にんにく しょうが 片栗粉 油
もやしの おかか和え	もやし にんじん 小松菜 薄口しょうゆ 砂糖 かつおぶし
野菜いため	キャベツ かまぼこ 玉ねぎ 塩・こしょう 薄口しょうゆ 砂糖 みそ 鶏ガラスープの素
すまし汁	水菜 えのき てまり麩 薄口しょうゆ 塩 和風だし
ナタデココ	ナタデココ みかん パイン シロップ



かまぼこ



～かまぼこの名称の由来は？～

白身の魚をすり身にし、細かい竹に塗り付けて焼いたのが、蒲(かま)の穂(かま)の穂(ぼこ)の形に似ているので、蒲(かま)穂(ぼこ)と言われる理由です。

～かまぼこの良いとこ～

低カロリーでありながら豊富な栄養素を含んでおり、健康をサポートする食品です。