11月8日(金)の給食

★ 献 立 ★

献立	材料	
ごはん	米	
ほうれん草と豚肉の卵炒め	豚もも肉 ほうれん草 ごまれんにく 水 カラスーしょうの素 濃口しょう 塩・こしょう	
無限ピーマン	ピーマし セッナ かかまま かつおぶし	
にんじんナムル	にんじん 豆苗 油揚げ 鶏ガラスープの素 薄口しょうゆ ごま油 塩・こしょう	
けんちん汁	大根 ごんにゃく 木綿豆ギ 和風しょうゆ 塩	
すだちゼリー	すだちジュース アガー 砂糖 水	



762 kcal



序(EEA)



〈魅力〉

- ・モモ肉はきめ細かくあってりした味わい!
- 、さまざまな料理に使いだすい!
- 、鉄分、タンハウ質が豊富、脂肪が少ないのでヘルシー!
- 、原動も肉は大きなハーツで場所によりそれぞれ個性が

〈オススメレシセ・〉

- ・豚肉とレンコンの甘辛炒め
- ・豚もも肉の生姜焼き

金哥1-6 才入入火!!