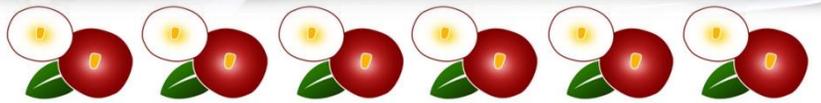


2月2日(火)の給食

830kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鯖の西京焼き	鯖 塩 白味噌 砂糖 酒 みりん
ごぼうサラダ	ごぼう にんじん きゅうり すりごま マヨネーズ 薄口しょうゆ 砂糖
ほうれん草とさくらえびの和え物	ほうれん草 もやし さくらえび 和風だし 薄口しょうゆ 砂糖
お吸い物	木綿豆腐 わかめ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
カステラ	すだち 卵 砂糖 はちみつ 油 ホットケーキミックス ざらめ



カステラの歴史

カステラの歴史はきわめて古く、紀元前3世紀頃、スペインで造られたモノが起源であると云われている。カステラの名前の由来は、スペインのカスティーリャ王国のポルトガル発音であるカステラだと思われる。カスティーリャ王国の起源は8世紀まで遡り、日本に伝わるよりはるか昔から存在した。



特色選抜等のため給食は明日からお休みです！
次回は2月8日です

