

5月7日(金)の給食

978 kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
麻婆豆腐	豚ミンチ 油 しょうが・にんにく しいたけ・長ネギ たけのこ・大根 木綿豆腐 水・酒 濃口しょうゆ 味噌 豆板醤 片栗粉・水 ごま油
じゃがいもの マスタード 和え	じゃがいも ウインナー マヨネーズ 粒マスタード 粉チーズ はちみつ 塩・こしょう パセリ
白菜の 中華風 のりサラダ	白菜 もやし 焼き海苔 鶏ガラスープの素 ごま油 塩・こしょう 薄口しょうゆ
杏仁豆腐	牛乳・アガー 砂糖・水 アーモンドエッセンス さくらんぼ



「さくらんぼ」という名称は、もともと桜の
実を指す「桜ん坊」からきたといわれています。

正式には「桜桃(おうとう)」とよみます。
「さくらんぼ」はカリウムの含有量が多く、
高血圧や動脈硬化の予防に期待
できます。