

6月2日(水)の給食



献立



献立	材料
ごはん	米
鶏チリ	鶏もも肉 片栗粉 長ネギ ごま油 しょうが・にんにく 豆板醤 水 鶏ガラスープの素 酒・砂糖 ケチャップ 濃口しょうゆ
きんぴら	れんこん
れんこん	こんにやく にんじん 油 濃口しょうゆ 砂糖・みりん たかのつめ
春雨サラダ	ごま 春雨 きゅうり ハム コーン 砂糖 薄口醤油 酢 ごま油
さつまいも の味噌汁	さつまいも かいわれ大根 和風だし 味噌
杏仁プリン	牛乳 アガー 砂糖 水 アーモンドエッセンス



さつまいもについて



豆知識

おいしいさつまいもの見分け方

- ふっくらみがあり、紅の色が鮮やかなもの
- キズやデコボコが少ないもの。肌につせがあり、キズの少ないもの。

保存方法

- さつまいもは寒さに弱いので、冷蔵庫には入水てはいけません。
- 新聞紙に包んで、日の当たらない場所においておく。
- 暑すぎても、寒すぎても痛んでしまいます。

