

6月18日(金)の給食



872kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
厚揚げの そぼろ煮	厚揚げ 鶏ミンチ にんじん 枝豆 ごま油 水 酒 砂糖 濃口しょうゆ 片栗粉・水
ブロッコリー と白菜の 塩昆布和え	ブロッコリー 白菜 塩昆布 ごま油 にんにく ごま
もやしと ピーマン の和え物	もやし ピーマン ツナ 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 砂糖
豆乳スープ	玉ねぎ ベーコン バター コンソメスープ 調整豆乳 塩・粒こしょう
りんごゼリー	りんごジュース アガー 砂糖 水



ピーマンは、トウガラシの一種で、
日本で呼ぶ「ピーマン」は、フランス語
の「pimento(ピマン)=トウガラシ」が由来!
ピーマンにも、パプリカにも、緑・赤・
黄色が存在し、同じトウガラシの一種
だが、含まれる栄養素の量や、品種
の違いがある。