

6月24日(木)の給食



947 kcal

献

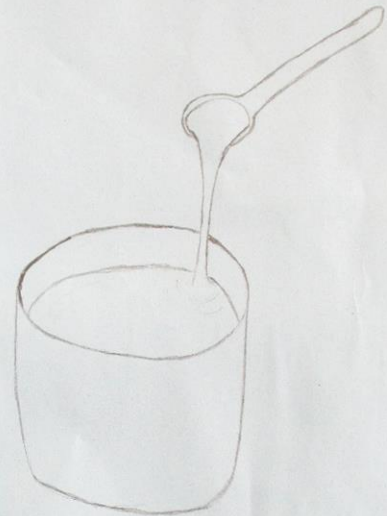
立



献立	材料
鶏としめじ の炊き込み ごはん	米 鶏もも肉細切れ しめじ 枝豆 にんじん 油 和風顆粒だし 砂糖 みりん 酒 濃口醤油 塩
小松菜の おひたし	小松菜 もやし 和風だし 薄口醤油 砂糖
ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり 魚肉ソーセージ マヨネーズ 塩・こしょう
豚汁	豚バラ肉細切れ 玉ねぎ 大根 青ねぎ 和風だし 味噌
お団子	白玉 きなこ 砂糖 塩 黒蜜



黒蜜



黒蜜は、黒砂糖に水を加え、煮溶かしながら煮詰めて作られる蜜。
水飴や白砂糖なども含むこともある。主に和菓子・和のスイーツ・和の軽食
に用いられることが多い。
黒蜜には、カルウム、鉄などの食物繊維が多く含まれている。