



一週間の給食を写真で紹介します

1月27日（月）



ピタパン
ひじきのゴマネーズサラダ
フルーツミルク寒天
チキンカレー
スライスチーズ
牛乳

<751kcal>

1月28日（火）



麦ご飯
ホキ天玉揚げ
野菜としめじの炒め物
南瓜の煮物
こづゆ
牛乳

<783kcal>

1月29日（水）



麦ご飯
家常豆腐
えび焼売
中華スープ
いちごゼリー
牛乳

<789kcal>

日本で市販されているカレー粉には、主にターメリック、コリアンダー、クミンなど、約20～30種類のスパイスやハーブが混合されています。



福島県の郷土料理☆こづゆ

こづゆは福島県会津地方の郷土料理。干し貝柱、麩、木耳などが入った、会津若松のおもてなし料理です。



厚揚げは、豆腐を厚めに切って、油で揚げた食品です。表面のみを揚げることで、香ばしさが加わり、煮物にした時には、味の染み込みがよくなります。



1月30日（木）



ライ麦パン
黒豆きな粉クリーム
チキンカツ
ひよこ豆とコーンのソテー
ボルシチ
牛乳

<770kcal>

1月31日（金）



麦ご飯
味噌おでん
いわしのかぼすレモン煮
はりはり汁
牛乳

<837kcal>

世界の料理(ロシア)☆ボルシチ

ボルシチはロシアの伝統的な料理です。世界三大スープのひとつとして多くの国で好まれています。



愛知県の食に欠かせないのが、豆味噌です。そんな豆味噌を使った愛知県独特のおでんが「味噌おでん」です。愛知県では、コンビニでおでんを買うと、味噌だれが付いてくるほど一般的に浸透しています。

