

給食メニュー紹介（3月11日（月）～3月15日（金））

☆3月12日（火） 八宝菜☆



給食ひとくちメモ

3月12日
牛乳
麦ご飯
ニラたまスープ
八宝菜
杏仁豆腐
769kcal



「八宝菜」は、中国料理のひとつで「五目うま煮」とも言われます。お肉やいろいろな野菜を炒め合わせたものです。八宝菜は漢字では数字の「八」、「宝」に野菜の「菜」と書きます。八宝菜の「八」は、8種類のという意味ではなく、「たくさんの」という意味があります。

給食では、豚肉、えび、いか、ねぎ、にんじん、白菜、しいたけ、チンゲンサイなどの食材を用いています。肉と魚介のうまみが入ったスープにとろみをつけて、全体にからませているため、野菜もおいしく食べられるといいなと思います。



3月11日 鶏肉のみそマヨ焼き



3月13日 だんべえ汁



3月14日 レモンブロンディ



3月15日 三色白玉団子